- **IT** - MANUALE D'INSTALLAZIONE ED USO
- **GB** - INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS
- **DE** - INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNG
- **FR** - INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI
- **ES** - MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

HI LITE / HI TOUCH

SALAMANDRE ELETTRICHE
ELECTRIC SALAMANDERS
ELEKTRISCHE SALAMANDER
SALAMANDRES ELECTRIQUES
SALAMANDRAS ELÉCTRICAS

SRH2.... **100546**
SFH2.... **100548**
SRT2... **100547**
SRH101.. **101544**
SRH05... **101542**
SRH106.. **SRT106..**

Rev. 07-2013

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL' APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

INDICE

1.	**INSTALLAZIONE**	**3**
1.1	AVVERTENZE IMPORTANTI	3
1.2	POSIZIONAMENTO	3
1.3	ALLACCIAMENTO ALLA RETE	4
2.	**ISTRUZIONI D'USO MODELLI HI-LITE**	**5**
2.1	MESSA IN FUNZIONE	5
2.2	IMPOSTAZIONE	5
3.	**ISTRUZIONI D'USO MODELLI (con presenza piatto)**	**6**
3.1	MESSA IN FUNZIONE	6
3.2	IMPOSTAZIONE	7
4.	**ISTRUZIONI D'USO HI TOUCH (con presenza piatto)**	**9**
4.1	MESSA IN FUNZIONE	9
4.2	IMPOSTAZIONE	9
4.3	INTERFACCIA UTENTE	10
4.4	MODO D'USO MANUALE	10
5.	**PULIZIA E MANUTENZIONE**	**11**
5.1	MANUTENZIONE ORDINARIA	11
6.	**TABELLA TECNICA**	**52**
7.	**SCHEMI ELETTRICI**	**53-60**

1. INSTALLAZIONE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI

Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Impedire ai bambini di avvicinars all'apparecchiatura
- Il funzionamento della apparecchiatura deve essere presidiato.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Durante il funzionamento l'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Prestare attenzione, PERICOLO DI USTIONI!
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è conforme alle seguenti normative:

- direttiva comunitaria CEE2006/95 bassa tensione,
- compatibilità elettromagnetica E.M.C. direttiva CEE89/336 relativa alla limitazione dei disturbi;
- prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio;
- norme per l'installazione degli impianti elettrici;
- norme igieniche.

1.2 POSIZIONAMENTO

Togliere l'apparecchio dall'imballo e verificarne l'integrità.

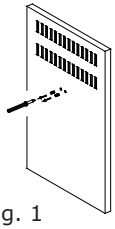


Fig. 1

Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le due viti che bloccano l'involucro riscaldante posizionate sulla schiena dello stesso (Fig. 1)

Sistemare l'apparecchiatura nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non posizionarla contro muri, rivestimenti in materiale infiammabile o supporti infiammabili. Posizionare la salamandra sotto una cappa di aspirazione per garantire la totale aspirazione dei vapori che si formano durante la cottura.

Procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

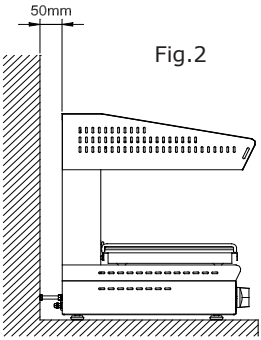


Fig.2

Nel caso in cui l'apparecchio venga sistemato su un tavolo, la distanza minima che bisogna mantenere dalla schiena alla parete posteriore deve essere di almeno 50mm (Fig.2).

Qualora si voglia posizionare la salamandra a muro , dovranno essere utilizzate le apposite mensole fissate unicamente con viti e tasselli metallici adeguati alla tipologia della parete e al peso dell'apparecchio.

1.3 ALLACCIAMENTO ALLA RETE

MOD		NR	
POWER SUPPLY			
TOT.POWER kW		CE	

Fig. 3

- Accertarsi, prima di eseguire il collegamento elettrico, che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta tecnica corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione presente.

- L'apparecchio viene consegnato predisposto per il funzionamento indicato sulla targhetta tecnica posizionata sul fianco dell'apparecchio.

- Per l'allacciamento è necessario accedere alla morsettiera di alimentazione posta sul fianco destro della salamandra, inserire il cavo di tipo H07RN-F, opportunamente dimensionato (vedi tabella pag. 52), attraverso il foro passacavo del retro della macchina e quindi collegarlo alla morsettiera secondo lo schema elettrico. Dopo di che è sufficiente collegare al cavo di alimentazione una spina normalizzata idonea al carico assorbito e collegarla ad una adeguata presa di corrente accertandosi prima che in quest'ultima sia presente un efficiente contatto di terra secondo la normativa in vigore.

- Per un collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore onnipolare dimensionato al carico i cui contatti, abbiano una distanza minima di apertura di 3mm.

- La tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di ± 10%.

- L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

2. ISTRUZIONI D'USO MODELLI HI-LITE

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

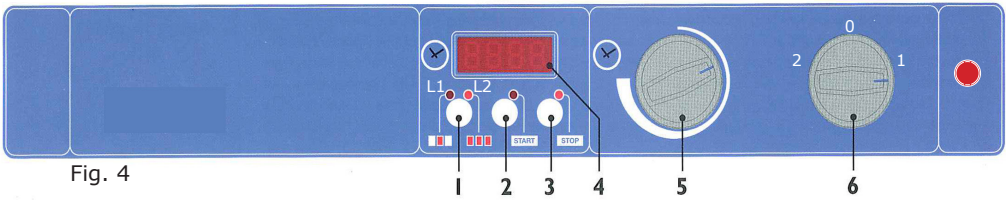


Fig. 4

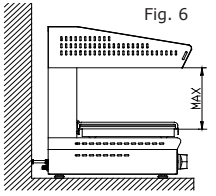


Fig. 6

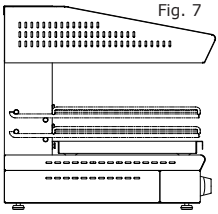


Fig. 7

2.1 MESSA IN FUNZIONE

L'apparecchio è stato progettato per cuocere, riscaldare e grigliare derrate alimentare tramite i raggi infrarossi ad una temperatura molto alta emessi da una sorgente di calore contenuta nella parte superiore dell'apparecchiatura. Con il posizionamento diverso del coperchio), si ottiene una regolazione dell'intensità del calore sui cibi da cuocere. Più grande è la distanza tra il cibo e la fonte di irraggiamento, minore è l'intensità di penetrazione del calore.
Prima di mettere in funzione la salamandra per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata dai grassi industriali di protezione operando come segue:

- Pulire l'apparecchio con una spugna umidificata con acqua e detersivo neutro;
- Risciacquare la griglia con acqua pulita.

2.2 IMPOSTAZIONE

Legenda Fig. 4

1. ***Selezione elementi riscaldanti:***
   Salamandre a due resistenze: con led L1 acceso le due resistenze funzionano a piena potenza, con led L2 acceso le due resistenze ciclano.
   Salamandre a tre e quattro resistenze: con led L1 acceso funzionano solo le resistenze centrali, con led L2 acceso la macchina funziona a piena potenza e le resistenze centrali ciclano.
2. **Tasto di avvio START**
3. **Tasto di arresto STOP**. Serve inoltre per interrompere il segnale sonoro
4. **Display tempo impostato**
5. **Timer**
6. **Interruttore principale** (salamandre senza mantenimento)**:** 0= OFF ; 1= ON
   Interruttore principale (salamandre con mantenimento)**:**
   0= OFF ; 1= Preriscaldamento / Mantenimento ; 2= ON

SALAMANDRA CON 3 ELEMENTI RISCALDANTI

ACCENSIONE

- Inserire l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola 6 nella posizione desiderata.
- Selezionare il tempo di cottura (15 sec.-20 min.) girando la manopola 5. Il tempo verrà visualizzato nel display 4

- Selezionare la fonte di calore premendo il tasto 1.

Nella salamandra a 3 elementi riscaldanti, nel caso venga selezionata la spia 2, durante la cottura, la resistenza mediana si accende e si spegne a intervalli regolari.
Nella salamandra a 4 elementi riscaldanti, nel caso venga selezionata la spia 2, durante la cottura le due resistenze centrali si accendono e si spengono a intervalli regolari.
Questo sistema di attacco/stacco delle resistenze centrali permette una uniforme distribuzione del calore su tutta la superficie dell'apparecchio.

- Premere il tasto 2 per dare inizio alla cottura.
- Scaduto il tempo di cottura impostato, la salamandra si spegnerà automaticamente ed azionerà un cicalino che si può spegnere premendo il tasto 3.

ATTENZIONE:

- Ripremendo il tasto 2, la salamandra darà inizio ad un altro ciclo uguale a quello precedentemente impostato.
- Se si preme il tasto 3 durante il funzionamento, la salamandra si spegne senza attivare nessun segnale acustico.

SPEGNIMENTO

- Premere il tasto 3.
- Girare la manopola 6 sulla posizione 0.
- Disinserire l'interruttore posto a monte della salamandra

3. ISTRUZIONI D'USO MODELLI CON PRESENZA PIATTO

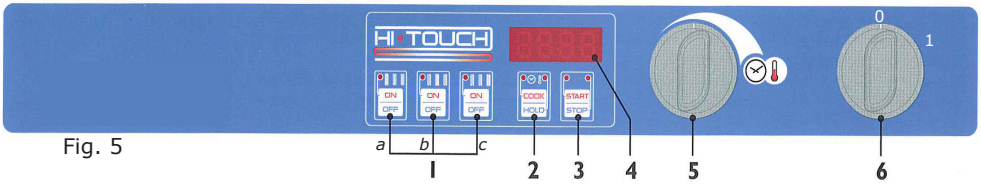


Fig. 5

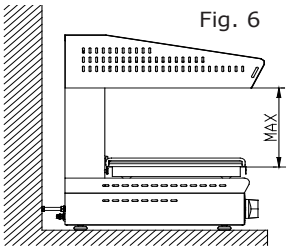


Fig. 6

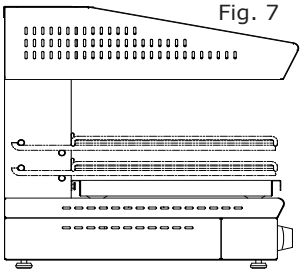


Fig. 7

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

3.1 MESSA IN FUNZIONE

Modalità COTTURA:
mediante la regolazione dell'altezza del modulo di riscaldamento, si ottiene una regolazione dell'intensità del calore sui cibi da cuocere. Più grande è la distanza tra il cibo e la fonte d'irraggiamento, minore è l'intensità di penetrazione del calore.

Nelle apparecchiature con modulo di riscaldamento fisso (SFH..) regolare l'intensità del calore mediante il posizionameto della griglia sui diversi livelli come in Fig. 7 .

⚠ **ATTENZIONE: la griglia potrebbe essere molto calda e provocare ustioni. Usare cautela!**

Modalità MANTENIMENTO:

Il movimento della salamandra deve essere all'altezza massima sopra il livello del piano di cottura (Fig. 6).
Tramite il funzionamento ad intermittenza delle resistenze laterali, il cibo presente sul vassoio manterrà nel tempo la temperatura di cottura raggiunta nel precedente ciclo di cottura.

3.2 IMPOSTAZIONE

Prima di mettere in funzione la salamandra per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata dai grassi industriali di protezione operando come segue:

- pulire l'apparecchio con una spugna umidificata con acqua e detersivo neutro;
- risciacquare la griglia con acqua pulita.

Legenda Fig. 5

1*a***.** Selezione elemento riscaldante sinistro
1*b***.** Selezione elemento/i riscaldante/i centrale/i
1*c***.** Selezione elemento riscaldante destra
2. Selezione modalità cottura (COOK) o mantenimento (HOLD)
3. Tasto di avvio START e di arresto STOP
4. Display
5. Encoder per impostazione tempo di cottura o programma di mantenimento
6. Interruttore generale

MODALITA' COTTURA
ACCENSIONE:

- Attivare l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola (6) nella posizione 1.
- Il display (4) lampeggerà visualizzando l'ultimo dato impostato precedentemente.
- Attivare la funzione cottura COOK premendo il tasto (2) , si accenderà il led di riferimento.
- Impostare la durata della cottura ruotando l'encoder (5), il tempo verrà visualizzato sul display (4).
- Attivare gli elementi riscaldanti che si desiderano utilizzare premendo i tasti corrispondenti (1). L'elemento è attivato quando il Led di riferimento è acceso. Nel caso vengano selezionati tutte le tre resistenze (o quattro resistenze), quella centrale modula automaticamente ad intervalli regolari permettendo un'uniforme distribuzione del calore su tutta la superficie del vassoio.
- Per attivare il ciclo si può procedere in due modi:

ATTIVAZIONE MANUALE:

premere il tasto (3) attivando la funzione START (si accenderà il Led corrispondente).

ATTIVAZIONE AUTOMATICA (PRESENZA PIATTO):

posizionare il vassoio con le pietanze da cuocere sul piano di cottura verso l'interno facendo scattare il meccanismo di trasduzione posto sopra il livello del piano-griglia.
Automaticamente la macchina si metterà in stato di START e il ciclo di cottura partirà.

SPEGNIMENTO:

- Il ciclo di cottura terminerà automaticamente emettendo un segnale acustico allo scadere del tempo impostato.

Se non si ha impostato il tempo il sistema si manterrà nella condizione di START fino al momento in cui viene tolto il vassoio dal piano di cottura o si preme il tasto (3) accendendo il Led corrispondente allo STOP.

- Girare la manopola (6) sulla posizione 0.
- Disattivare l'interruttore posto a monte della salamandra.

Nota: in un qualsiasi momento l'operatore può comunque intervenire nel sistema portandolo in condizione di STOP - START o modificando le modalità d'utilizzo delle resistenze per mezzo dei pulsanti sul pannello (1) o agendo sull'encoder (5) per la regolazione del tempo di cottura.

MODALITA' MANTENIMENTO
ACCENSIONE:

- Attivare l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola (6) nella posizione 1.
- Il display (4) lampeggerà visualizzando l'ultimo dato impostato precedentemente.
- Attivare la funzione cottura HOLD premendo il tasto (2) , si accenderà il led di riferimento.
- Impostare la potenza (da 1 a 8) ruotando l'encoder (5), il valore verrà visualizzato sul display (4).

Per attivare il ciclo si può procedere in due modi:

ATTIVAZIONE MANUALE:
premere il tasto (3) attivando la funzione START (si accenderà il Led corrispondente).

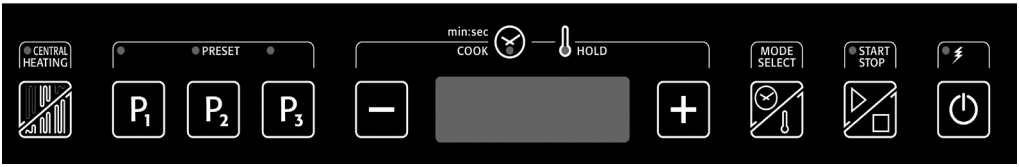
ATTIVAZIONE AUTOMATICA (PRESENZA PIATTO):
posizionare il vassoio con le pietanze da cuocere sul piano di cottura verso l'interno facendo scattare il meccanismo di trasduzione posto sopra il livello del piano-griglia. Automaticamente la macchina si metterà in stato di START e il ciclo di mantenimento partirà.

SPEGNIMENTO:

- Il ciclo mantenimento termina nel momento in cui viene tolto il vassoio dal piano di cottura o si preme il tasto (3) accendendo il Led corrispondente allo STOP.
- Girare la manopola (6) sulla posizione 0.
- Disattivare l'interruttore posto a monte della salamandra.

4. ISTRUZIONI D'USO HI TOUCH (con presenza piatto)

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.



4.1 MESSA IN FUNZIONE

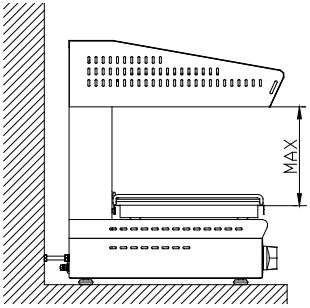


Fig. 6

Modalità COTTURA:
mediante la regolazione dell'altezza del modulo di riscaldamento, si ottiene una regolazione dell'intensità del calore sui cibi da cuocere. Più grande è la distanza tra il cibo e la fonte d'irraggiamento, minore è l'intensità di penetrazione del calore.

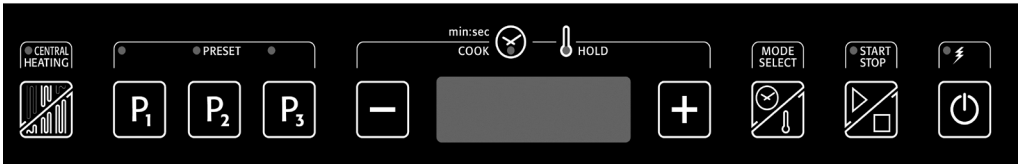
Modalità MANTENIMENTO:
il movimento della salamandra deve essere all'altezza massima sopra il livello del piano di cottura (Fig. 6).
Tramite il funzionamento ad intermittenza delle resistenze laterali, il cibo presente sul vassoio manterrà nel tempo la temperatura di cottura raggiunta nel precedente ciclo di cottura.

4.2 IMPOSTAZIONE

Prima di mettere in funzione la salamandra per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata dai grassi industriali di protezione operando come segue:

- pulire l'apparecchio con una spugna umidificata con acqua e detersivo neutro;
- risciacquare la griglia con acqua pulita.

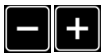
4.3 INTERFACCIA UTENTE



Tasto accensione/spegnimento apparecchiatura; Con la macchina in Off tutte le potenze sono spente

Questo tasto e' utilizzato per effettuare lo Start e lo stop della cottura e del mantenimento;

Con questo tasto si sceglie tra funzione cottura e funzione mantenimento in cottura manuale; in fase di modifica programma, si utilizza per passare dalla impostazione della cottura alla impostazione di mantenimento e viceversa;



Con questi tasti si incrementa o decrementa il tempo di cottura e/o la potenza del mantenimento

Con questo tasto si determina se la cottura avviene attraverso le resistenze della sola zona centrale oppure con tutte le resistenze;

Questi tasti non sono attivi in modalità Start; quindi le indicazioni seguenti si riferiscono tutte a macchina ON e in STOP
Premendo brevemente uno dei 3 tasti si seleziona il programma relativo al tasto premuto. Premendo a lungo il tasto , si entra in modalità modifica programma ; premendo nuovamente brevemente il tasto in modalità modifica programma , si salvano le impostazioni correnti e si torna al funzionamento normale

4.4 MODO D'USO MANUALE

Accendere la salamandra con il tasto ON/OFF

Selezionare, con il tasto MODE SELECT il tipo di funzionamento (cottura o mantenimento si accende il led corrispondente sopra il display).

Impostare il tempo o la potenza e quindi premere START oppure appoggiare il piatto al dispositivo di presenza per far partire il ciclo (la cottura terminerà alla fine del tempo impostato (si attiverà un buzzer), il mantenimento si interromperà premendo START/STOP oppure togliendo il piatto (diseccitando il dispositivo di presenza).

MODO D'USO CON PROGRAMMA

- Accendere la salamandra con il tasto ON/OFF
- Scegliere il programma desiderato con i tasti P1 o P2 o P3
- Premere start o appoggiare il piatto come per il funzionamento in manuale.

IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA

Accendere la macchina con il tasto ON/OFF

Tenere premuto il tasto programma desiderato (P1 o P2 o P3) finché il display comincia a lampeggiare

Impostare con il tasto SELECT/MODE se cottura o mantenimento, quindi impostare il tempo con i tasti + e –

Nel caso in cui sia stata selezionata la funzione cottura è possibile fare seguire automaticamente una fase di mantenimento premendo, dopo impostazione del tempo, il tasto SELECT/MODE, e quindi impostando una potenza da 1 a 8. Premendo il tasto del programma un'altra volta il programma viene salvato. Se il tasto programma viene premuto senza prima impostare una fase di mantenimento il programma verrà memorizzato per la sola cottura.

SPEGNIMENTO
A fine lavoro spegnere la macchina tramite il tasto ON/OFF e staccare l'alimentazione elettrica disinserendo l'interruttore onnipolare posto a monte.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento. Prima di procedere togliere l'alimentazione all'apparecchio.
Pulire le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura. Non usare prodotti contenenti cloro.
Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione e non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune. Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura.
Se l'apparecchiatura rimane inutilizzata per un periodo prolungato di tempo, si deve applicare su tutte le pareti in acciaio inox un sottile strato protettivo con uno straccio leggermente imbevuto di olio di vaselina; si deve inoltre aerare regolarmente l'ambiente di installazione.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGE DUE TO INCORRECT INSTALLATION, TAMPERING, IMPROPER USE, FAULTY MAINTENANCE, FAILURE TO OBSERVE THE CURRENT REGULATIONS AND INCOMPETENCE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MODIFY WITHOUT NOTICE THE APPLIANCE CHARACTERISTICS DESCRIBED IN THIS HANDBOOK.

CONTENTS

1.	**INSTALLATION**	**13**
1.1	IMPORTANT INFORMATION	13
1.2	POSITIONING	13
1.3	CONNECTING TO THE MAINS	14
2.	**INSTRUCTIONS FOR HI-LITE MODELS**	**15**
2.1	STARTING	15
2.2	SETTING	15
3.	**INSTRUCTIONS FOR MODELS WITH PLATE**	**16**
3.1	STARTING	16
3.2	SETTING	17
4.	**INSTRUCTIONS FOR HI TOUCH MODELS**	**19**
4.1	FUNCTIONING	19
4.2	SETTING	19
4.3	USER INTERFACE	20
4.4	MANUAL MODE	20
5.	**CLEANING AND MAINTENANCE**	**21**
5.1	ROUTINE MAINTENANCE	21
6.	**TECHNICAL CHART**	**52**
7.	**TECHNICAL DRAWINGS**	**53-60**

1. INSTALLATION

1.1 IMPORTANT INFORMATION

Read this handbook through carefully as it provides important information about safely installing, using and servicing the unit. Keep the handbook in a safe place for future reference by the various operators.

- The unit must be installed by professionally qualified personnel in accordance with the manufacturer's instructions.
- The unit must be used only by people who have been trained to use it.
- Do not leave the unit unattended during use.
- Do not allow children near the equipment.
- During operation the equipment reaches high temperatures. Be careful, BURN HAZARD!
- Turn the unit off in the event of a failure or malfunction. Repairs should only be carried out by an authorised repair centre using original parts.
- Failure to do so could compromise unit safety.

The unit conforms to the following standards:
- low voltage directive 2006/95/EC;
- E.M.C. directive 89/336/EEC concerning electromagnetic compatibility;
- current accident prevention and fire regulations;
- current regulations on installation of electrical systems;
- hygiene standards.

1.2 POSITIONING

Remove the unit from the packaging and make sure it is in perfect condition.

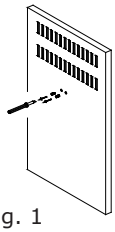


Fig. 1

Before installing the appliance, remove the two screws blocking the heating element from the back (Fig. 1)

Place the unit where it is going to be used, keeping it away from walls, flammable cladding materials or other flammable parts. Position the salamander under an exhaust hood to guarantee complete aspiration of the steam produced when cooking.

Level and adjust the height of the unit by means of the levelling feet.

Take the protective film off the outer panels, pulling it away slowly so no traces of glue are left.

Do not obstruct the aspiration or heat vents.

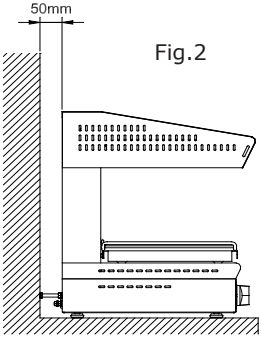


Fig.2

If you put the unit on a table, leave at least 50 mm between the back of the unit and the rear wall (Fig. 2).

To wall mount the salamander use the wall-mounting brackets and screws and inserts suitable for the type of wall and unit weight.

1.1 CONNECTING TO THE MAINS

MOD		NR	
POWER SUPPLY			
TOT.POWER kW		CE	

- Before connecting the unit to the mains check that both the voltage and frequency on the rating plate are the same as those of the electrical supply system you are using.

- The unit is delivered ready for use indicated on the rating plate located on the side of the appliance.

- To connect the unit to the mains, thread the cable type H07RN-F (cut down to the right length) through the hole on the back of the appliance and connect to the junction box on the right side following the guidelines in the electric table (page 52). Then fit a standard plug rated for the load absorbed onto the power cable and plug into a suitable socket after making sure that the socket is properly earthed in accordance with current standards.

- For a direct connection to the mains it is necessary to interpose a 4-pole switch between the unit and the mains, rated for the load and with contacts that have a minimum opening distance of 3 mm.

- When the unit is running check that the supply voltage is ± 10% of the rated voltage value.

- In addition, the unit must be connected to an equipotential system which must be checked following the guidelines of the current regulations.

2. INSTRUCTIONS FOR HI-LITE MODELS

The unit should only be used for the designated purpose. Any other use is improper. Do not leave appliance unattended when in use.

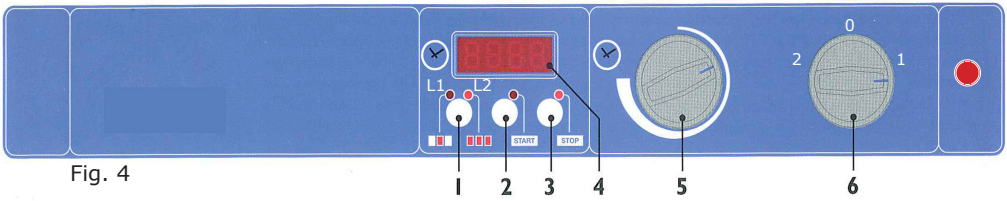


Fig. 4

2.1 STARTING

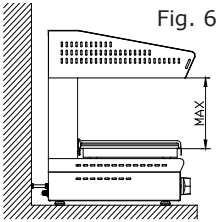


Fig. 6

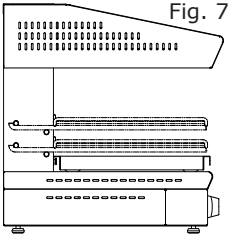


Fig. 7

This unit is designed for cooking, warming, grilling and keeping food hot with high temperature infrared rays produced by a heat source located in the top of the unit. By adjusting the grill hood height, it is possible to regulate the heat on the food to be cooked. The greater the distance between the food and the heating element the lower the heat intensity.
Before turning the salamander on for the first time, remove all the packaging material and clean the unit thoroughly, removing all the protective industrial grease as follows:

- clean the unit with a damp sponge and a mild detergent;
- rinse the grill with clean water.

2.2 *SETTING* Key Fig. 4

1. **Heating elements selection**:
   units with two resistances: if the L1 LED is on the two resistances are working at maximum power, if the right L2 LED is on the two resistances operate alternately;
   units with three and four resistances: if the left L1 LED is on only central resistances are working, if the right L2 LED is on the unit is working at maximum power and the central resistances operate alternately.
2. **START** button
3. **STOP** button. It can also be used to stop the buzzer.
4. **Set time display**
5. **Timer**
6. **Main switch** (units without holding): 0= OFF ; 1 = ON
   Main switch (units with holding): 0= OFF ; 1 = Preheat/holding ; 2 = ON

SALAMANDER WITH THREE HEATING ELEMENTS

SWITCHING ON:

- Switch on main switch upstream of appliance.
- Turn knob (6) to position 1.
- Set the cooking time (15 sec. to 20 min) by rotating knob (5). The set time will be shown on display (4).
- Select the heating element by pressing button (1).

In the version with 3 heating elements, if light (2) is on, the central resistance goes on and off at regular intervals during cooking.

In the version with 4 heating elements, if light (2) is on, the two central resistances go on and off at regular intervals during cooking.
This system for switching on and off central resistances guarantees even heat distribution over the entire appliance surface.

- Press button (2) to start the cooking session.
- At the end of the set cooking time the salamander will switch off automatically and the buzzer will go off. Press button (3) to switch it off.

N.B.:

- By pressing button (2) again, the salamander will start a new cooking session just like the one previously set.
- The salamander will switch off with no buzzer by pressing button (3) during the cooking session.

SWITCHING OFF

- Press button (3).
- Set knob (6) to position 0.
- Switch off the switch upstream of the appliance.

3. INSTRUCTIONS FOR MODELS WITH PLATE (fitted with plate)

Fig. 5

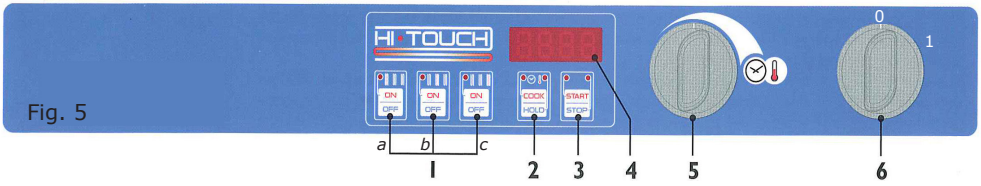


Fig. 6

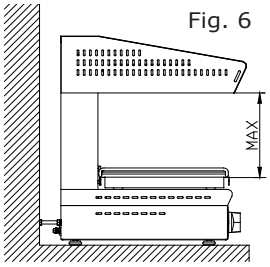
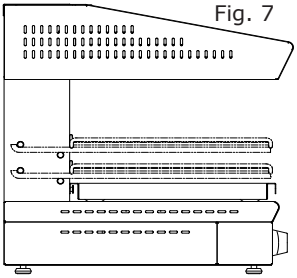


Fig. 7



The unit should only be used for the designated purpose. Any other use is improper. Do not leave appliance unattended when in use.

3.1 STARTING

COOKING mode:
By adjusting the grill hood height, it is possible to regulate the heat on the food to be cooked. The greater the distance between the food and the heating element the lower the heat intensity.

In appliances with fixed grill hood (SFH..) adjust the intensity of the heat through the positioning of the tray on different levels as shown in Fig 7.

⚠ **ATTENTION: The grill may be hot! Be careful while handling it.**

HOLD mode:
movement of the salamander must be at maximum height
above hob level (Fig. 6).
Thanks to the side heating elements turning on and off, the food on the tray will maintain the cooking temperature reached during the previous cooking cycle.

3.2 SETTING

Before turning the salamander on for the first time, remove all the packaging material and clean the unit thoroughly, removing all the protective industrial grease as follows:

- clean the unit with a damp sponge and a mild detergent;
- rinse the grill with clean water.

Key Fig. 5

1a Left heating element selection
1b Central heating element/s selection
1c Right heating element selection
2 Cooking (COOK) or hold (HOLD) mode selection
3 START button and STOP button
4 Display
5 Encoder for setting cooking time or hold mode
6 Main switch

COOKING MODE

SWITCHING ON:
- Switch on main switch upstream of appliance.
- Turn knob (6) to position 1.
- Display (4) flashes showing the last setting.
- Start the COOK function by pressing button (2): the corresponding LED will come on.
- Set cooking time by turning the encoder (5): the time is shown on the display (4).
- Turn on the heating elements you wish to use by pressing the corresponding buttons (1). The element is on when the corresponding LED is on. If all three (or four) heating elements are selected, the centre one switches on and off at regular intervals to ensure even distribution of heat all over tray surface.
- There are two ways of starting the cycle:

MANUALLY:

press button (3) activating the START function (the corresponding LED will come on).

AUTOMATICALLY (WITH THE PLATE):

Put the tray with the food to be cooked towards the back of the hob to trigger the detection mechanism.
The unit will automatically go to the START mode and the cooking cycle will begin.

SWITCHING OFF:

- The cooking cycle stops automatically giving an acoustic signal when the set time is finished. If no time has been set, the system stays in the START mode until the tray is taken off the hob or button (3) is pressed causing the corresponding STOP LED to come on.
- Turn knob (6) to position 0.
- Switch off the switch upstream of the salamander.

N.B.: the operator can STOP-START the unit or turn the heating elements on or off at any time by pressing buttons on the panel (1) or by using the encoder (5) to set the cooking time.

HOLD MODE

SWITCHING ON:

- Switch off the mains switch upstream of the appliance.
- Turn knob (6) to position 1.
- Display (4) flashes showing the last setting.
- Start the HOLD function by pressing button (2): the corresponding LED will come on.
- Set the intensity (1 to 8) by turning the encoder (5). The set value will be shown on display (4).
- There are two ways of starting the cycle:

MANUALLY:

press button (3) activating the START function (the corresponding LED will come on).

AUTOMATICALLY (WITH THE PLATE):

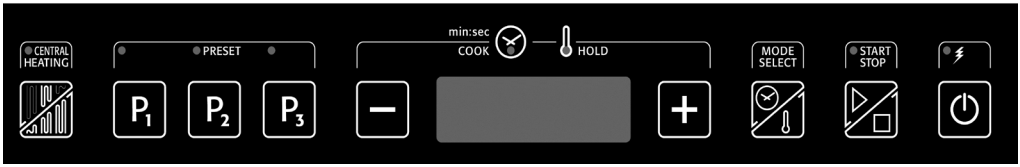
put the tray with the food to be cooked towards the back of the hob to trigger the detection mechanism.
The unit will automatically go to the START mode and the cooking cycle will begin.

SWITCHING OFF:

- The hold cycle will only finish when the tray is taken off the hob or when key (3) is pressed causing the corresponding STOP LED to come on.
- Turn knob (6) to position 0.
- Switch on the switch upstream of the appliance.

4. INSTRUCTIONS FOR HI TOUCH MODELS (fitted with plate)

The unit should only be used for the designated purpose. Any other use is improper. Do not leave appliance unattended when in use.



4.1 FUNCTIONING

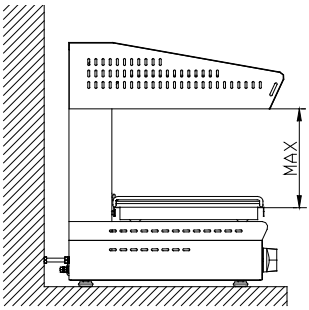


Fig. 6

COOKING mode:
By adjusting the grill hood height, it is possible to regulate the heat on the food to be cooked. The greater the distance between the food and the heating element the lower the heat intensity.

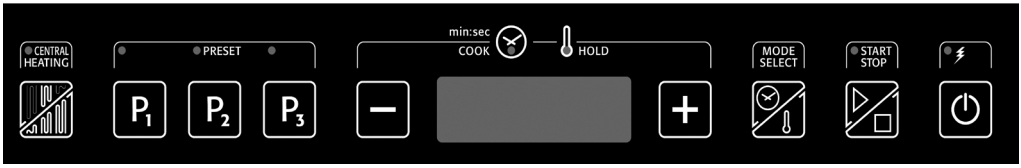
HOLD mode:
The grill hood must be at the maximum height above hob level (Fig. 7). The alternating side heating elements keep food on the tray at the cooking temperature reached during the cooking cycle.

4.2 SETTING

Before turning the salamander on for the first time, remove all the packaging material and clean the unit thoroughly, removing all the protective industrial grease as follows:

- clean the unit with a damp sponge and a mild detergent;
- rinse the grill with clean water.

4.3 USER INTERFACE



On/off button; when the appliance is switched off all the functions are switched off as well.

This button allows you to start or stop cooking and hold modes;

This button allows you to select either cooking or hold modes in case of manual cooking; in case of program selection you can pass from cooking mode to hold mode and viceversa;

These buttons increase or decrease cooking time and/or heat intensity of the hold mode

This button allows you to set the cooking session with all resistances or just the central resistances;

These buttons cannot be used when the appliance is in START mode; thus the following instructions only refer to ON or STOP mode; you can select a program by briefly pressing the corresponding button. You can enter the program selection mode by holding down the button; you can then save current settings and go back to normal functioning by briefly pressing the same button again;

4 MANUAL MODE

Switch on the salamander by pressing the ON/OFF button

Press the MODE SELECT button to select the type of mode (cooking or hold – the corresponding LED above the display will come on)

Set time and intensity and then press START or place the plate on the plate detection device to start the session (cooking mode will terminate once the time set ends and a buzzer will sound); pressing the START/STOP button or removing the plate (the plate detection device switches appliance off) will cause the HOLD mode to switch off.

AUTOMATIC MODE

Switch on the salamander by pressing the ON/OFF button

Select the desired program by pressing the P1 or P2 or P3 button

Press START or place the plate on the plate detection device as in the manual mode.

SETTING A PROGRAM

Switch on the appliance by pressing the ON/OFF button

Hold down the desired program button (P1 or P2 or P3) until the display starts flashing

Set the cooking or hold mode by pressing the SELECT/MODE button, then set the time using the + and - buttons

If the cooking mode has been selected it is possible to set a hold mode session at the end of the cooking session by pressing the SELECT/MODE button immediately after setting the time and then setting the heat intensity from 1 to 8. You can save the program by pressing the button again. If you press the program button again without setting a hold mode session first, the cooking session only will be saved.

SWITCHING OFF
After use switch off appliance using ON/OFF switch and omnipolar switch upstream of appliance.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 ROUTINE MAINTENANCE

At the end of each working day the unit must be cleaned both for reasons of hygiene as well as to prevent malfunctions.
Disconnect the unit from the electricity supply before starting.
Clean all stainless steel parts with warm, soapy water, rinse thoroughly and dry with care. Do not use products containing chlorine (e.g. bleach).
Do not clean the unit with jets of water or high pressure water. Do not use metal cleaning pads, brushes or scrapers made of ordinary steel. If necessary, use stainless steel wool, rubbing in the direction of the satin finish.
If the unit is left unused for any length of time, apply a thin protective layer of Vaseline oil over all stainless steel parts with a cloth; ensure that the room is regularly aired as well.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH EINE FALSCHE INSTALLATION, AM GERÄT DURCHGEFÜHRTE VERÄNDERUNGEN, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, UNZUREICHENDE WARTUNG, NICHTBEACHTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND NACHLÄSSIGKEIT ENTSTANDEN SIND.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG ÄNDERUNGEN AN DEN GERÄTEN DURCHZUFÜHREN, AUF DIE SICH DIE VORLIEGENDE BEDIENUNGSANLEITUNG BEZIEHT.

INHALT

1.	**INSTALLATION**	**23**
1.1	WICHTIGE HINWEISE	23
1.2	AUFSTELLUNG	23
1.3	STROMANSCHLUSS	24
2.	**BEDIENUNGSANLEITUNG MODELLE HI-LITE**	**25**
2.1	INBETRIEBNAHME	25
2.2	EINSTELLUNG	25
3.	**BEDIENUNGSANLEITUNG MODELLE (mit Teller)**	**26**
3.1	INBETRIEBNAHME	26
3.2	EINSTELLUNG	27
4.	**BEDIENUNGSANLEITUNG HI TOUCH**	**29**
4.1	INBETRIEBNAHME	29
4.2	EINSTELLUNG	29
4.3	BEDIENBLENDE	30
4.4	BEDIENUNG	30
5.	**REINIGUNG UND WARTUNG**	**31**
5.1	REGELMÄSSIGE WARTUNG	31
6.	**TECHNISCHE DATEN**	**52**
7.	**SCHALTPLÄNE**	**53-60**

1. INSTALLATION

1.1 WICHTIGE HINWEISE

Diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen, da sie wichtige Anhaltspunkte für die Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung des Geräts enthält. Die Bedienungsanleitung sorgfältig aufbewahren, damit sie dem Bedienpersonal jederzeit zum Nachschlagen zur Verfügung steht.

- Die Installation muss gemäß den Herstelleranweisungen erfolgen und von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Das Gerät darf ausschließlich von geschultem Personal bedient werden.
- Das Gerät muss bei Betrieb ständig beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Ausrüstung zugreifen.
- Bei Defekten oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten. Wenden Sie sich für Reparaturen an eine vom Hersteller befugte Kundendienststelle und verlangen Sie unbedingt Originalersatzteile.
- Während des Betriebs der Gerät erreicht hohe Temperaturen. Seien Sie vorsichtig, VERBRENNUNGSGEFAHR!
- Die Nichtbeachtung der oben stehenden Anweisungen kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen.

Das Gerät entspricht folgenden Bestimmungen:

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EWG;
- EMV-Richtlinie 89/336/EWG zur Elektromagnetischen Verträglichkeit und Einschränkung von Störungen;
- geltende Unfall- und Brandschutzvorschriften;
- Normen für die Installation von Elektroanlagen;
- Vorschriften zur Hygiene am Arbeitsplatz.

1.2 AUFSTELLUNG

Das Gerät aus der Verpackung nehmen und auf Transportschäden überprüfen.

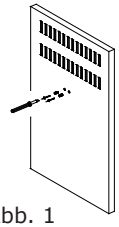


Abb. 1

Vor der Installation vom Gerät die beiden Schrauben entfernen, mit denen die Isolierung an der Geräterückseite befestigt ist (Abb. 1).

Das Gerät am vorgesehenen Installationsort aufstellen. Dabei darauf achten, dass es nicht an brennbare Wände oder Verkleidungen bzw. auf brennbarem Untergrund aufgestellt wird. Der Salamander muss unter einer Abzugshaube aufgestellt werden, damit eine komplette Ableitung der beim Kochen entstehenden Dämpfe gewährleistet werden kann.

Das Gerät über die Stellfüße waagrecht ausrichten und die Höhe regulieren.

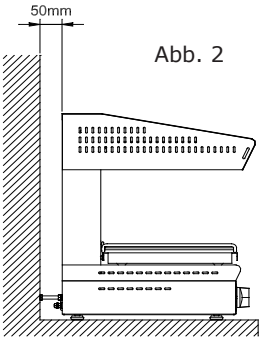


Abb. 2

Die Schutzfolie von den äußeren Verkleidungen abziehen. Die Folie langsam abziehen, damit kein Klebstoff haften bleibt.

Die Öffnungen und Schlitze zum Ansaugen von Luft oder Ableiten der Wärme dürfen nicht abgedeckt werden!

Sollte das Gerät auf einem Tisch aufgestellt werden, muss zwischen der Geräterückseite und der Rückwand ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden (Abb.2)

Sollte der Salamander an der Wand positioniert werden, sind die dementsprechenden Regale zu verwenden, die ausschließlich mit den für die Wand und das Gerätegewicht geeigneten Metallschrauben und Dübeln befestigt werden dürfen.

1.3 STROMANSCHLUSS

MOD		NR	
POWER SUPPLY			
TOT.POWER kW		CE	

Abb. 3

- Vor dem Stromanschluss sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs- und die Frequenzwerte denen vom Stromnetz entsprechen.

- Das Gerät ist bei Lieferung auf den Betrieb ausgelegt, der auf dem Typenschild an der Gerätseite angegeben ist.

- Zur Durchführung vom Stromanschluss die Klemmleiste an der rechten Geräteseite öffnen, ein Kabel (H07RN-F) geeigneter Größe (siehe Tabelle auf Seite 52) durch die Öffnung an der Geräterückseite führen und dann an die Klemmleiste anschließen. Dabei den Schaltplan beachten. Dann einen für die Stromaufnahme geeigneten, genormten Stecker an das Stromkabel anschließen und diesen in eine geeignete Steckdose stecken. Sicherstellen, dass die Steckdose laut den einschlägig gültigen Bestimmungen wirksam geerdet ist.

- Für den direkten Netzanschluss muss zwischen dem Gerät und der Leitung ein mehrpoliger Schalter installiert werden, der auf die Stromaufnahme ausgelegt ist und eine Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm aufweist.

- Die Speisespannung darf bei laufendem Gerät nicht mehr als ±10% von der Nennspannung abweichen.

- Das Gerät muss an eine Erdungsanlage angeschlossen ist, deren Wirksamkeit nach Vorgabe der geltenden Bestimmungen geprüft werden muss.

2. BEDIENUNGSANLEITUNG MODELLE HI-LITE

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich gebaut worden ist. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und damit verboten. Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

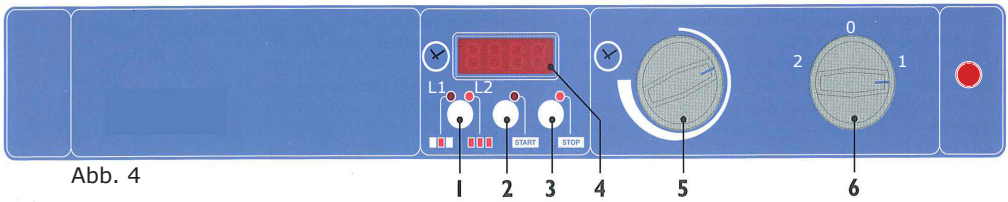


Abb. 4

2.1 INBETRIEBNAHME

Abb. 6

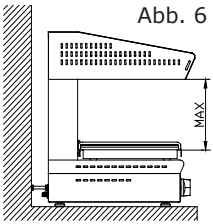
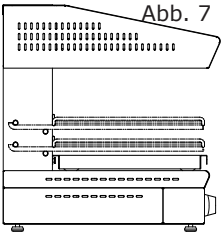


Abb. 7



Das Gerät wurde zum Kochen, Aufwärmen, Grillen und Warmhalten von Speisen mit Infrarotstrahlen mit sehr hoher Temperatur gebaut, die von einer oben im Gerät installierten Wärmequelle abgegeben werden. Durch eine unterschiedliche Positionierung vom Deckel lässt sich die Temperatur an den Speisen regulieren. Je größer der Abstand zwischen den Speisen und der Wärmequelle ist, desto geringer ist die Hitze an den Speisen.

Vor Inbetriebnahme vom Salamander müssen das gesamte Verpackungsmaterial und die industriellen Schutzfette gründliche entfernt werden. Dazu wie folgt vorgehen:

- Das Gerät mit einem Schwamm sauber machen, der mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel befeuchtet worden ist.
- Den Rost mit sauberem Wasser abspülen.

2.2 EINSTELLUNG

Legende Abb. 4

1. **Auswahl der Heizelemente:**
   Gerät mit zwei Heizschlangen: Wenn die linke Kontrollleuchte eingeschaltet ist, funktionieren beide Heizschlangen mit voller Leistung. Wenn die rechte Kontrollleuchte eingeschaltet ist, schalten sich die Heizschlangen ein und aus.
   Geräte mit drei oder vier Heizschlangen: Wenn die linke Kontrollleuchte eingeschaltet ist, funktionieren nur die mittleren Heizschlangen. Wenn die rechte Kontrollleuchte eingeschaltet ist, funktioniert das Gerät mit voller Leistung und die mittleren Heizschlangen schalten sich ein und aus.
2. **START Taste** zum Einschalten vom Gerät.
3. **STOP Taste** zum Abschalten vom Gerät und vom Summer.
4. **Display eingestellte Zeit.**
5. **Timer.**
6. **Hauptschalter** (Salamander ohne Warmhaltung): 0 = OFF, 1 = ON
   Hauptschalter (Salamander mit Warmhaltung):
   0 = OFF, 1 = Warm / Halten, 2 = ON.

SALAMANDER MIT 3 HEIZELEMENTEN

EINSCHALTEN:

- Den dem Gerät vorgeschalteten Hauptschalter schließen.
- Den Knebel (6) auf Position 1 drehen.

- Die Garzeit einstellen (15 sec. bis 20 min) und dazu den Knebel 5 drehen. Die Zeit wird auf dem Display 4 angezeigt.
- Das Heizelement an der Taste 1 auswählen.
- Wenn beim Salamander mit 3 Heizelementen die Kontrollleuchte 2 ausgewählt wird, schaltet sich die mittlere Heizschlange beim Garen in regelmäßigen Abständen ein und aus.
- Wenn beim Salamander mit 4 Heizelementen die Kontrollleuchte 2 ausgewählt wird, schalten sich die mittleren Heizschlangen beim Garen in regelmäßigen Abständen ein und aus.
- Das automatische Ein- und Ausschalten der mittleren Heizschlangen garantiert für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme auf der gesamten Gerätefläche.
- Die START Taste 2 drücken, um den Garzyklus zu starten.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Salamander automatisch ab und ein Summer wird eingeschaltet, der durch Drücken der STOPP Taste 3 abgeschaltet werden kann.

ACHTUNG!
- Wenn die START Taste 2 wieder gedrückt wird, startet der Salamander erneut den eingestellten Garzyklus.
- Wenn die STOPP Taste 3 bei laufendem Gerät gedrückt wird, schaltet sich der Salamander ab, ohne dass der Summer ertönt.

AUSSCHALTEN:
- Die Taste 3 drücken.
- Den Knebel 6 auf Position 0 drehen.
- Den Hauptschalter ausschalten, der vor dem Salamander installiert ist.

3. BEDIENUNGSANLEITUNG MODELLE MIT TELLER

Abb. 5

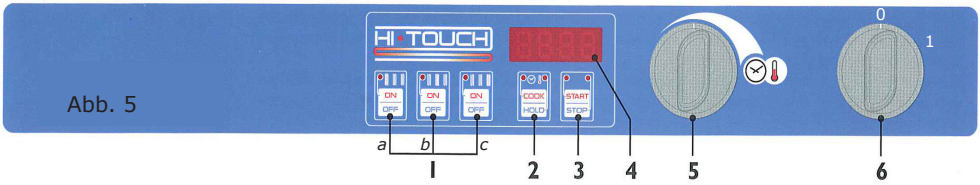


Abb. 6

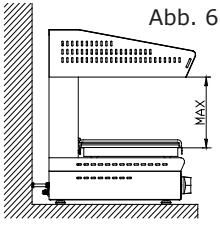
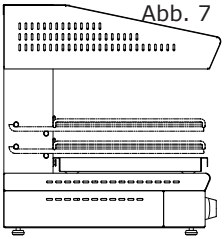


Abb. 7



Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich gebaut worden ist. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und damit verboten. Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

3.1 INBETRIEBNAHME

GAREN:
Durch Verstellen der Höhe vom Heizelement lässt sich die Temperatur an den Speisen regulieren. Je größer der Abstand zwischen den Speisen und der Wärmequelle ist, desto geringer ist die Hitze an den Speisen.
Salamandern mit festem Oberteil (SFH….). Wärmewert, kann nur eingestellt werden durch das verschieben der Roste oder Bleche von Unten nach Oben. (Siehe Abb. 7).

⚠ **ACHTUNG: die Roste oder Bleche, können sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen. VORSICHT!**

WARMHALTEN:
Der Salamander muss auf maximale Höhe über dem Kochfeld eingestellt werden (Abb. 6).
Durch das Ein- und Ausschalten der seitlichen Heizelemente behalten die Speisen auf dem Tablett die beim vorhergehenden Garzyklus erreichte Temperatur lange Zeit bei.

3.2 *EINSTELLUNG*

Vor Inbetriebnahme vom Salamander müssen das gesamte Verpackungsmaterial und die industriellen Schutzfette gründliche entfernt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
- Das Gerät mit einem Schwamm sauber machen, der mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel befeuchtet worden ist.
- Den Rost mit sauberem Wasser abspülen.

Legende Abb. 5

1*a***.** Auswahl vom linken Heizelement
1*b***.** Auswahl des/der zentrale/n Heizelement/e
1*c***.** Auswahl vom rechten Heizelement
2. Auswahl Garen (COOK) oder Warmhalten (HOLD)
3. START und STOP Taste
4. Display
5. Knebel zur Einstellung von Garzeit oder Warmhalteprogramm
6. Hauptschalter

GAREN

EINSCHALTEN:
- Den dem Gerät vorgeschalteten Hauptschalter schließen.
- Den Knebel (6) auf Position 1 drehen.
- Das Display (4) blinkt und zeigt den zuletzt eingestellten Wert an.
- Die Garfunktion COOK durch Drücken der Taste (2) einschalten. Die entsprechende Kontrollleuchte schaltet sich ein.
- Die Garzeit durch Drehen vom Knebel (5) einstellen. Die Zeit wird am Display (4) angezeigt.
- Die gewünschten Heizelemente durch Drücken der entsprechenden Tasten (1) einschalten. Das Heizelement ist eingeschaltet, wenn die entsprechende Kontrollleuchte aufleuchtet. Wenn alle drei (oder vier) Heizelemente ausgewählt werden, schaltet sich das mittlere Heizelement automatisch in regelmäßigen Abständen ein und aus, sodass sich die Wärme gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche vom Tablett verteilt.
- Es gibt zwei Möglichkeiten, um den Garzyklus einzuschalten:

EINSCHALTEN VON HAND:

Die Taste (3) drücken, um die START Funktion zu aktivieren (die entsprechende Kontrollleuchte schaltet sich ein.

AUTOMATISCHEN EINSCHALTEN (TELLER VORHANDEN):

Das Tablett mit den Speisen auf das Kochfeld stellen und nach hinten schieben, sodass der der Sensor über dem Kochfeld ausgelöst wird.
Das Gerät schaltet automatisch auf START und der Garzyklus beginnt.

AUSSCHALTEN:
- Der Garzyklus endet automatisch nach Ablauf der eingestellten Garzeit und der Summer schaltet sich ein.
- Wenn keine Garzeit eingestellt worden ist, bleibt das Gerät eingeschaltet (START), bis das Tablett vom Kochfeld genommen oder die Taste (3) gedrückt wird und die Kontrollleuchte STOP aufleuchtet.
- Den Knebel (6) in Position 0 drehen.
- Den Hauptschalter ausschalten, der vor dem Salamander installiert ist.

Hinweis: Das Gerät kann jederzeit abgeschaltet (STOP) oder eingeschaltet (START) werden. Der Betrieb der Heizelemente kann an den Tasten an der Bedienblende (1) geregelt bzw. die Garzeit am Knebel (5) eingestellt werden.

WARMHALTEN

EINSCHALTEN:
- Den dem Gerät vorgeschalteten Hauptschalter schließen.
- Den Knebel (6) auf Position 1 drehen.
- Das Display (4) blinkt und zeigt den zuletzt eingestellten Wert an.
- Die Warmhaltefunktion HOLD durch Drücken der Taste (2) einschalten. Die entsprechende Kontrollleuchte schaltet sich ein.
- Die Leistungsstufe (von 1 bis 8) einstellen und dazu den Knebel (5) drehen. Die Leistungsstufe wird auf dem Display (4) angezeigt.

Es gibt zwei Möglichkeiten, um den Warmhaltezyklus einzuschalten:

EINSCHALTEN VON HAND:

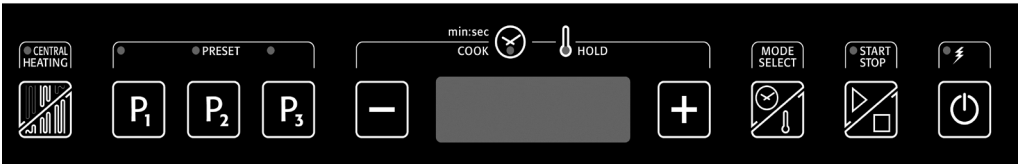
Die Taste (3) drücken, um die START Funktion zu aktivieren (die entsprechende Kontrollleuchte schaltet sich ein.
AUTOMATISCHES EINSCHALTEN (TELLER VORHANDEN):
Das Tablett mit den Speisen auf das Kochfeld stellen und nach hinten schieben, sodass der der Sensor über dem Kochfeld ausgelöst wird.
Das Gerät schaltet automatisch auf START und der Warmhaltezyklus beginnt.

AUSSCHALTEN:

- Der Warmhaltezyklus endet, sobald das Tablett vom Kochfeld genommen oder die Taste (3) gedrückt wird und die Kontrollleuchte STOPP aufleuchtet.
- Den Knebel (6) in Position 0 drehen.
- Den Hauptschalter ausschalten, der vor dem Salamander installiert ist.

4. BEDIENUNGSANLEITUNG HI TOUCH (mit Teller)

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich gebaut worden ist. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und damit verboten.
Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.



4.1 INBETRIEBNAHME

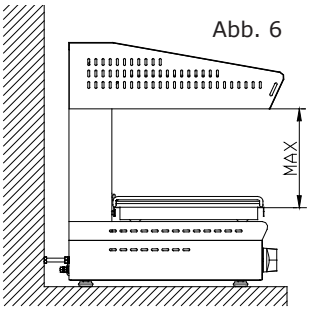


Abb. 6

GAREN:
Durch Verstellen der Höhe vom Heizelement lässt sich die Temperatur an den Speisen regulieren. Je größer der Abstand zwischen den Speisen und der Wärmequelle ist, desto geringer ist die Hitze an den Speisen

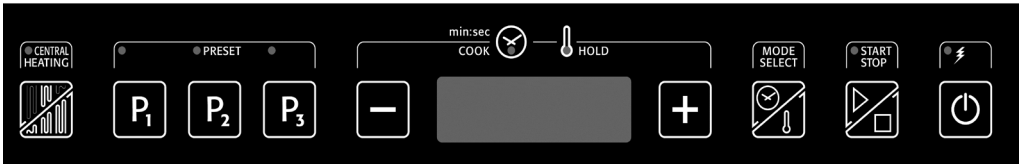
WARMHALTEN:
Der Salamander muss auf maximale Höhe über dem Kochfeld eingestellt werden (Abb. 7).
Durch das Ein- und Ausschalten der seitlichen Heizelemente behalten die Speisen auf dem Tablett die beim vorhergehenden Garzyklus erreichte Temperatur lange Zeit bei.

4.2 *EINSTELLUNG*

Vor Inbetriebnahme vom Salamander müssen das gesamte Verpackungsmaterial und die industriellen Schutzfette gründliche entfernt werden. Dazu wie folgt vorgehen:

- Das Gerät mit einem Schwamm sauber machen, der mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel befeuchtet worden ist.
- Den Rost mit sauberem Wasser abspülen.

4.3 BEDIENBLENDE



Ein/Aus-Taste Gerät. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, sind alle Leistungsschaltkreise aus.

Start/Stopp-Taste zum Ein- und Ausschalten vom Garzyklus oder Warmhaltezyklus.

Wähltaste zum Auswählen zwischen der Garfunktion und der Warmhaltefunktion mit manuellem Garen. Bei der Programmierung vom Gerät wird mit dieser Taste zwischen den Einstellungen von Garzyklus und Warmhaltezyklus hin und her geschaltet.

Mit diesen Tasten werden die Garzeit u/o die Wärmeleistung im Warmhaltezyklus gesenkt bzw. erhöht.

Mit dieser Wähltaste kann ausgewählt werden, ob das Garen nur mit der mittleren Heizschlange oder mit allen Heizschlangen erfolgen soll.

Diese Taste sind nicht aktiviert, wenn der Gar- oder Warmhaltezyklus eingeschaltet ist (START), sondern nur bei eingeschaltetem Gerät auf STOPP. Durch kurzes Drücken einer der 3 Tasten kann das entsprechende Programm gewählt werden. Durch längeres Drücken der Taste kann die Programmierungsfunktion aufgerufen werden. Durch erneutes kurzes Drücken in der Programmierungsfunktion werden die Einstellungen gespeichert und das Gerät kehrt in die normale Betriebsart zurück.

4.4 BEDIENUNG

Den Salamander an der ON/OFF-Taste einschalten.
Mit der Wähltaste MODE SELECT die Betriebsart (Garen oder Warmhalten) auswählen. Die entsprechende Kontrollleuchte über dem Display schaltet sich ein.
Die Garzeit oder die Wärmeleistung einstellen und dann die START Taste drücken oder den Teller auf den Sensor stellen, um den Zyklus zu starten. Der Garzyklus endet nach Ablauf der eingestellten Garzeit. Am Ende der Garzeit schaltet sich der Summer ein. Der Warmhaltezyklus wird durch Drücken der START/STOPP Taste unterbrochen oder durch Herausnehmen vom Teller (Freigabe vom Sensor).

GEBRAUCH MIT PROGRAMM

Den Salamander an der ON/OFF-Taste einschalten.
Mit der Taste P1, P2 oder P3 das gewünschte Programm wählen.
Die START Taste drücken oder den Teller auf den Sensor stellen, um den Zyklus zu starten.

PROGRAMMIERUNG

Den Salamander an der ON/OFF-Taste einschalten.
Die gewünschte Programmtaste (P1, P2 oder P3) gedrückt halten, bis das Display blinkt.
An der Wähltaste SELECT MODE den Garzyklus oder den Warmhaltezyklus auswählen und dann die Zeit mit den Tasten + und - einstellen.
Wenn die Garfunktion ausgewählt wird, kann automatisch anschließend ein Warmhaltezyklus durchgeführt werden. Dazu nach der Einstellung der Garzeit die Taste SELECT MODE drücken und dann eine Wärmeleistung von 1 bis 8 einstellen. Die Taste vom Programm nochmals drücken, um die Einstellung zu speichern. Wenn die Programmtaste gedrückt wird, ohne dass ein Warmhaltezyklus programmiert wird, wird nur das Programm vom Garzyklus gespeichert.

ABSCHALTEN
Wenn nicht mehr mit dem Gerät gearbeitet wird, das Gerät an der ON/OFF Taste ausschalten und den Strom am Gerät am Trennschalter abschalten, der vor dem Gerät installiert ist.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 *REGELMÄSSIGE WARTUNG*

Nach jedem Arbeitstag das Gerät aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung eventueller Betriebsstörungen gründlich reinigen. Vor der Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz genommen werden. Dazu den Netzstecker abziehen!
Die Edelstahlteile mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, reichlich nachspülen und gründlich abtrocknen.
Das Gerät nicht direkt mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen und keine Stahlwolle, sowie Bürsten oder Schaber aus Stahl verwenden. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden. Dabei in die Richtung der Satinierung reiben.
Bei einem längeren Gerätestillstand alle Edelstahlflächen mit einem in Vaselinöl getränkten Lappen gründlich abreiben, um eine Schutzschicht aufzutragen. Außerdem den Installationsort regelmäßig lüften.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DOMMAGES DUS A UNE INSTALLATION INCORRECTE, DETERIORATION DE L'APPAREIL UTILISATION IMPROPRE, MAUVAIS ENTRETIEN, INOBSERVANCE DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR ET UTILISATION INADÉQUATE.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER, SANS AUCUN PREAVIS, LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

INDEX

1.	**INSTALLATION**	**33**
1.1	RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	33
1.2	POSITIONNEMENT	33
1.3	BRANCHEMENT AU SECTEUR	34
2.	**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES MODELES HI-LITE**	**35**
2.1	MISE EN SERVICE	35
2.2	PREPARATION	35
3.	**INSTRUCTIONES POUR L'UTILISATION DE MODELES**	**36**
3.1	MISE EN SERVICE	36
3.2	PREPARATION	37
4.	**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION HI TOUCH**	**39**
4.1	MISE EN SERVICE	39
4.2	PREPARATION	39
4.3	INTERFACE UTILISATEUR	40
4.4	MODALITE MANUELLE	40
5.	**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**	**41**
5.1	ENTRETIEN ORDINAIRE	41
6.	**FICHE TECHNIQUE**	
7.	**SCHÉMAS DE CÂBLAGE**	**53-60**

1. INSTALLATION

1.1 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Veiller à lire soigneusement la présente notice car elle contient d'importantes informations relatives à la sécurité durant l installation, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. Veiller en outre à la conserver soigneusement de telle sorte que chaque opérateur puisse la consulter en cas de besoin.

- L'installation doit s'effectuer dans le respect des instructions du fabricant et être confiée à un personnel qualifié.
- L'utilisation de l'appareil doit être exclusivement confiée à un personnel compétent à cet effet.
- Le fonctionnement de l'appareil doit être surveillé.
- Ne permettez pas aux enfants d'accéder à l'équipement.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour d éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine.
- Pendant le fonctionnement de l'équipement atteint des températures élevées. Attention, Risque de brûlure!
- Le non-respect des recommandations ci-dessus reportées peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux normes suivantes:
- directive communautaire CEE2006/95 bas voltage ;
- compatibilité électromagnétique E.M.C. directive CEE89/336 relative à la limitation des interférences;
- prescription en matière de prévention des accidents et des incendies;
- normes d'installation des circuits et autres composants électriques;
- normes d'hygiène.

1.2 POSITIONNEMENT

Retirer l'appareil de son emballage et vérifier qu'il soit intact.

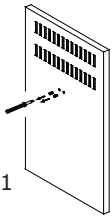


Fig. 1

Avant d'installer l'appareil, enlever les deux vis qui bloquent l'enveloppe chauffante et situées sur la partie arrière (Fig. 1)

Installer l'appareil sur le lieu d'utilisation en veillant à ne pas le placer contre murs et revêtements en matériau inflammable ni sur un support en matériau inflammable. Placer la salamandre sous une hotte d'aspiration pour garantir la totale aspiration des vapeurs qui se dégagent durant la cuisson.

Ajuster l'horizontalité et procéder au réglage en hauteur en agissant sur les pieds niveleurs.

Retirer des panneaux externes la pellicule protectrice: la détacher lentement pour éviter que des traces de colle ne restent présentes sur la surface.

Ne pas obstruer les ouvertures ni les fentes d'aspiration ou de dissipation de la chaleur.

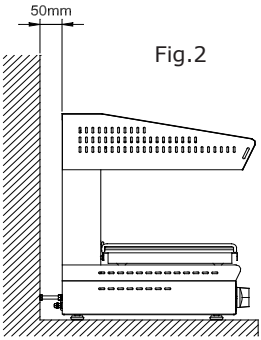


Fig.2

Dans le cas où l'appareil serait installé sur une table, la distance minimum à maintenir entre la partie postérieure de l'appareil et le mur doit être au moins de 50 mm (Fig.2).

Pour l'installation murale de la salamandre, il est nécessaire d'utiliser des consoles prévues à cet effet, lesquelles doivent être fixées à l'aide de vis et de chevilles métalliques adaptées au matériau dont le mur est constitué et au poids de l'appareil.

1.1 BRANCHEMENT AU SECTEUR

MOD		NR	
POWER SUPPLY			
TOT.POWER kW		CE	

Fig. 3

- Avant le branchement électrique, s'assurer que tension et fréquence reportées sur la plaque des données techniques correspondent à celles du secteur d alimentation présent.

- Tel qu'il est livré, l'appareil est prévu pour le fonctionnement indiqué sur la plaque des données techniques apposée sur le côte de l'appareil.

- Pour le branchement, il est nécessaire d'accéder au porte-borne d'alimentation situé sur le flanc droit de la salamandre, introduire le câble (H07RN-F), opportunément dimensionné (voir le tableau page 52), à travers l'orifice passe-câbles sur la partie arrière de la machine et ensuite le relier au porte-borne selon le schéma électrique. Il suffit alors de raccorder au câble d'alimentation une fiche normalisée adaptée à la charge absorbée et la brancher à une prise de courant en s'assurant d'abord que cette dernière est pourvue d'un contact de terre conformément aux normes en vigueur.

- Pour un branchement direct au secteur d'alimentation, il est nécessaire d'intercaler entre l'appareillage et le secteur d'alimentation, un interrupteur omnipolaire dimensionné à la charge dont les contacts auraient une distance minimum d'ouverture de 3 mm minimum.

- La tension d alimentation, lorsque l'appareil est en marche, ne doit pas s'écarter de la tension nominale de ± 10%.

- En outre, l'appareil doit être raccordé à un circuit équipotentiel dont l'efficacité doit être opportunément contrôlée sur la base des normes en vigueur.

2. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES MODELES HI-LITE

L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé pour un usage autre que celui prévu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
Durant son fonctionnement, veiller à surveiller l'appareil.

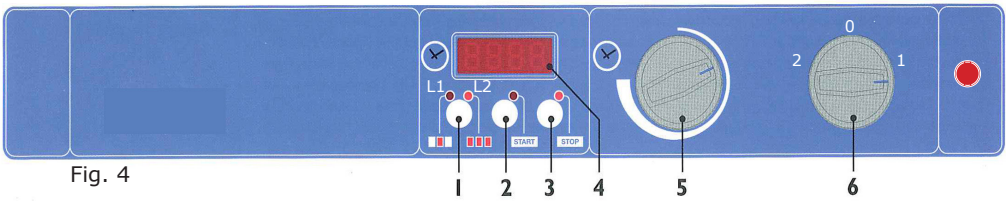


Fig. 4

2.1 MISE EN SERVICE

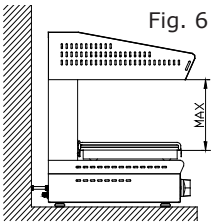


Fig. 6

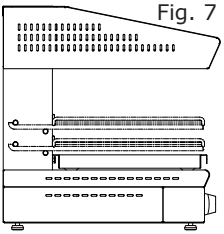


Fig. 7

L'appareil est conçu pour cuire, chauffer et griller des aliments par l'intermédiaire de rayons infrarouges à très haute température; ces rayons sont émis par une source de chaleur logée dans la partie supérieure de l'appareil. Avec le positionnement divers du couvercle, on obtient un réglage de l'intensité de la chaleur sur les aliments à cuire. Plus la distance entre l'aliment et la source de rayonnement est grande, moindre est l'intensité de pénétration de la chaleur.
Avant de mettre en service la salamandre, il est nécessaire de retirer l'emballage et de procéder à un nettoyage pour éliminer les graisses industrielles de protection en procédant comme suit:

- nettoyer l'appareil à l'aide d'une éponge humidifiée avec de l'eau et du détergent neutre;
- rincer la grille avec de l'eau propre.

2.2 PREPARATION Légende Fig. 4

1. **Sélection des éléments chauffants:**
   Machines à deux résistances: avec la led à gauche allumée, les deux résistances fonctionnent à pleine puissance, avec la led à droite allumée les deux résistances s'enclenchent.
   Machines à trois et quatre résistances: avec la led à gauche allumée, seulement les résistances centrales fonctionnent ; avec la led à droite allumée, la machine fonctionne à pleine puissance et les résistances centrales s'enclenchent.
2. **Touche de mise en marche START**
3. **Touche d'arrêt STOP**. Elle sert aussi à interrompre le signal sonore
4. **Ecran temps** sélectionné
5. **Minuterie**
6. **Iterrupteur principal** (salamandres sans maintein): 0 = OFF, 1 = ON
7. **Interrupteur principal** (salamandres avec maintein):
   0 = OFF, 1 = préchauffage / maintein, 2 = ON

SALAMANDRE AVEC 3 ELEMENTS CHAUFFANTS

ALLUMAGE:

- Ouvrir l'interrupteur principal en amont de l'appareil.
- Mettre la poigné 6 à la position 1.

- Sélectionner le temps de cuisson (15 s. - 20 min.) en tournant la poignée 5. Le temps sera affiché sur l'écran 4.
- Sélectionner la source de chaleur en pressant la touche 1.
- Dans la salamandre à 3 éléments chauffants et au cas où l'on sélectionne l'indicateur lumineux 2, durant la cuisson, la résistance médiane s'allume et s'éteint à intervalles réguliers.
- Dans la salamandre à 4 éléments chauffants et au cas où l'on sélectionne l'indicateur lumineux 2, durant la cuisson, les deux résistances centrales s'allument et s'éteignent à intervalles réguliers.
- Ce système d'enclenchement/désenclenchement des résistances centrales permet une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de l'appareil.
- Presser la touche 2 pour faire partir la cuisson.
- Quand le temps de cuisson sélectionné est terminé, la salamandre s'éteindra automatiquement et actionnera un buzzer que l'on pourra éteindre en pressant la touche 3.

ATTENTION:
- En pressant à nouveau la touche 2, la salamandre commencera un autre cycle identique à celui précédemment sélectionné.
- Si la touche 3 est pressée durant le fonctionnement, la salamandre s'éteint sans activer aucun signal sonore.

ARRET
- Presser la touche 3.
- Mettre la poignée 6 su la position 0.
- Fermer l'interrupteur situé en amont de la salamandre.

3. INSTRUCTIONES POUR L'UTILISATION DE MODELES EN PRESENCE DE PLAT

Fig. 5

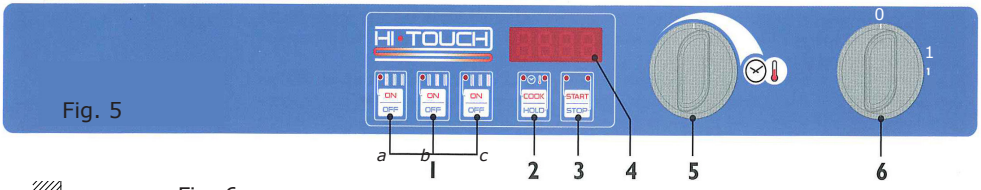


Fig. 6

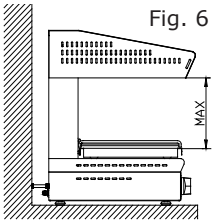
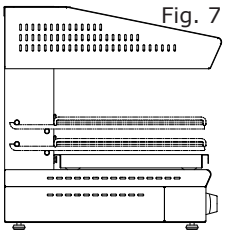


Fig. 7



L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé pour un usage autre que celui prévu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre. Durant son fonctionnement, veiller à surveiller l'appareil.

3.1 MISE EN SERVICE

Modalité CUISSON:

le réglage de la hauteur du module de chauffe permet d'obtenir le réglage de l'intensité de la chaleur sur les aliments à cuire; plus la distance entre aliments et source de rayonnement est grande, moindre est l'intensité de pénétration de la chaleur.

Dans les appareils ayant module de chauffage fixe (SFH), il faut réguler l'intensité de la chaleur à travers la position de la grille dans les différents niveaux – voir figure 7.

⚠ **ATTENTION : la grille pourrait être très chaude et causer des brûlures. MANIER AVEC PRÉCAUTION!**

Modalité MAINTIEN:
le mouvement de la salamandre doit être à la hauteur maximum au-dessus du niveau du plan de cuisson (Fig. 6).
Le fonctionnement à intermittence des résistances latérales permet de maintenir durablement les aliments présents sur le plateau à la température atteinte lors de la phase précédente de cuisson.

3.2 *PREPARATION*

Avant de mettre en service la salamandre, il est nécessaire de retirer l'emballage et de procéder à un nettoyage pour éliminer les graisses industrielles de protection en procédant comme suit:
- nettoyer l'appareil à l'aide d'une éponge humidifiée avec de l'eau et du détergent neutre;
- rincer la grille avec de l'eau propre.

Légende Fig. 5

1*a*. Sélection de l'élément chauffant gauche
1*b*. Sélection de(s) élément(s)/i chauffant(s) central/aux
1*c*. Sélection de l'élément chauffant droit
2. Sélection modalité de cuisson (COOK) ou de maintien (HOLD)
3. Touche de mise en marche START et d'arrêt STOP
4. Ecran
5. Encodeur pour la sélection du temps de cuisson ou du programme de maintien
6. Interrupteur général

MODALITE DE CUISSON
ALLUMAGE:
- Placer l'interrupteur principal en amont de l'appareil sur la position ON.
- Mettre la poignée (6) sur la position 1.
- L'écran (4) se met à clignoter et visualise la dernière donnée sélectionnée au préalable.
- Activer la fonction de cuisson COOK en appuyant sur la touche (2): la led correspondante doit s'allumer.
- Programmer la durée de cuisson en tournant l'encodeur (5), le temps sera affiché sur l'écran (4).
- Activer les éléments chauffants à utiliser en appuyant sur les touches correspondantes (1). L'élément est activé lorsque la led de référence est allumée. Dans le cas où seraient sélectionnées les trois résistances (ou les quatre résistances), la résistance centrale assure une modulation automatique à intervalles réguliers, permettant ainsi une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface du plateau.
- Pour activer le cycle, il est possible de procéder de deux manières distinctes:

ACTIVATION MANUELLE:
appuyer sur la touche (3) pour activer la fonction START (la led correspondante doit s'allumer).

ACTIVATION AUTOMATIQUE (PRESENCE PLAT):
positionner le plateau avec les aliments à cuire sur le plan de cuisson vers l'intérieur de façon à déclencher le mécanisme de transduction situé au-dessus du niveau du plan-grille. L'appareil se met automatiquement en marche (condition START) et le cycle de cuisson est lancé.

ARRET:
- Le cycle de cuisson s'interrompt automatiquement et un signal sonore est émis au terme de la durée programmée.
- En l'absence de programmation du temps de cuisson, l'appareil est maintenu en marche (condition START) jusqu'à ce que le plateau soit retiré du plan de cuisson ou jusqu'à ce que soit enfoncée la touche (3) en allumant la led correspondante au STOP.
- Mettre la poignée (6) sur la position 0.
- Fermer l'interrupteur situé en amont de la salamandre.

Note: à tout moment, l'opérateur peut intervenir pour activer la fonction STOP - START ou pour modifier les modalités d'utilisation des résistances au moyen des boutons sur le panneau (1) ou encore intervenir sur l'encodeur (5) pour le réglage du temps de cuisson.

MODALITE DE MAINTIEN
ALLUMAGE:
- Placer l'interrupteur principal en amont de l'appareil sur la position ON.
- Mettre la poignée (6) sur la position 1.
- L'écran (4) se met à clignoter et affiche la dernière donnée sélectionnée au préalable.
- Activer la fonction de maintien HOLD en pressant la touche (2): la led correspondante doit s'allumer.
- Sélectionner la puissance (de 1 à 8) en tournant l'encodeur (5), la valeur sera affichée sur l'écran (4).

- Pour activer le cycle, il est possible de procéder de deux manières distinctes:

ACTIVATION MANUELLE:

appuyer sur la touche (3) pour activer la fonction START (la led correspondante doit s'allumer).

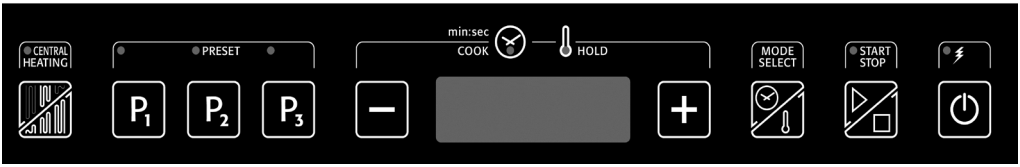
ACTIVATION AUTOMATIQUE (PRESENCE PLAT):

positionner le plateau avec les aliments à cuire sur le plan de cuisson vers l'intérieur de façon à déclencher le mécanisme de transduction situé au-dessus du niveau du plan-grille.
L'appareil se met automatiquement en marche (condition START) et le cycle de cuisson est lancé.

ARRET:
- Le cycle de maintien de la température est interrompu exclusivement en retirant le plateau du plan de cuisson ou en pressant la touche (3), en allumant la led de référence au STOP.
- Mettre la poignée (6) sur la position 0.
- Fermer l'interrupteur situé en amont de la salamandre.

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION HI TOUCH (en présence de plat)

L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé pour un usage autre que celui prévu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
Durant son fonctionnement, veiller à surveiller l'appareil.



4.1 MISE EN SERVICE

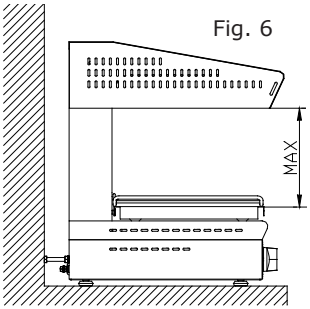


Fig. 6

Modalité CUISSON:

le réglage de la hauteur du module de chauffe permet d'obtenir le réglage de l'intensité de la chaleur sur les aliments à cuire; plus la distance entre aliments et source de rayonnement est grande, moindre est l'intensité de pénétration de la chaleur

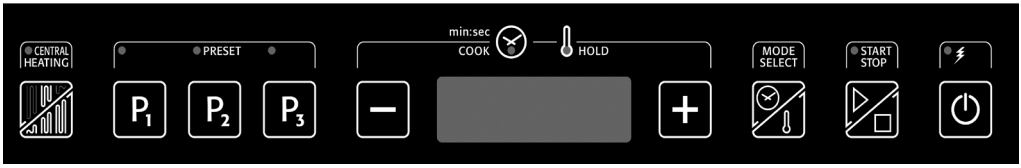
Modalité MAINTIEN :
le mouvement de la salamandre doit être à la hauteur maximum au-dessus du niveau du plan de cuisson (Fig. 7).
Le fonctionnement à intermittence des résistances latérales permet de maintenir durablement les aliments présents sur le plateau à la température atteinte lors de la phase précédente de cuisson.

4.2 PREPARATION

Avant de mettre en service la salamandre, il est nécessaire de retirer l'emballage et de procéder à un nettoyage pour éliminer les graisses industrielles de protection en procédant comme suit:

- nettoyer l'appareil à l'aide d'une éponge humidifiée avec de l'eau et du détergent neutre;
- rincer la grille avec de l'eau propre.

4.3 INTERFACE UTILISATEUR



Touche allumage/arrêt de l'appareil; avec la machine sur Off toutes les puissances sont éteintes ;

Cette touche est utilisée pour effectuer le Start et le stop de la cuisson et du maintien;

Cette touche permet de choisir entre la fonction cuisson et la fonction maintien en cuisson manuelle; en phase de modification du programme, elle est aussi utilisée pour passer de la sélection de la cuisson à la sélection de maintien et vice versa;

Ces touches permettent d'augmenter ou diminuer le temps de cuisson et/ou la puissance du maintien ;

Cette touche permet de déterminer si la cuisson est effectuée à travers les résistances centrales uniquement ou bien avec toutes les résistances;

Ces touches ne sont pas actives en modalité Start; par conséquent les indications suivantes se réfèrent toutes à la machine sur ON et en STOP. En pressant brièvement l'une des 3 touches, on sélectionne le programme relatif à la touche pressée. En revanche, en pressant longuement la touche, on entre dans la modalité de modification du programme; en pressant à nouveau brièvement la touche en modalité modification de programme, on sauvegarde les sélections courantes et on revient au fonctionnement normal.

4.4 MODALITE MANUELLE

Mettre en marche la salamandre à l'aide de la touche ON/OFF

Sélectionner, avec la touche MODE SELECT le type de fonctionnement (cuisson ou maintien – la led correspondante dessus l'écran s'allume).

Sélectionner le temps ou la puissance et ensuite presser START ou bien poser le plat sur le dispositif de puissance pour faire partir le cycle (la cuisson terminera à la fin du temps sélectionné (un buzzer s'enclenchera), le maintien sera interrompu en pressant START/STOP ou bien en retirant le plat (en désexcitant le dispositif de présence).

MODALITE D'UTILISATION D'UN PROGRAMME

Mettre en marche la salamandre moyennant la touche ON/OFF

Choisir le programme désiré à l'aide des touches P1 ou P2 ou P3

Presser start ou poser le plat de la même sorte du fonctionnement manuel.

SELECTION D'UN PROGRAMME

Mettre en marche la machine moyennant la touche ON/OFF

Presser la touche du programme désiré (P1 ou P2 ou P3) jusqu'à ce que l'écran commence à clignoter

Avec la touche SELECT/MODE, sélectionner cuisson ou maintien puis sélectionner le temps à l'aide des touches + et –

Au cas où la fonction cuisson aurait été sélectionnée, il est possible de faire suivre automatiquement une phase de maintien en pressant, après la sélection du temps, la touche SELECT/MODE et ensuite en sélectionnant une puissance de 1 à 8. En pressant la touche du programme encore une fois, le programme est sauvegardé. Si la touche du programme est pressée sans avoir sélectionné une phase de maintien, le programme sera mémorisé seulement pour la cuisson.

EXTINCTION
A la fin du travail, éteindre la machine à l'aide de la touche ON/OFF et couper le courant électrique en ouvrant l'interrupteur omnipolaire situé en amont.

5. *NETTOYAGE ET ENTRETIEN*

5.1 *ENTRETIEN ORDINAIRE*

En fin de journée, il est nécessaire de nettoyer l'appareil, tant pour des raisons d'hygiène que pour prévenir les anomalies de fonctionnement. Avant de procéder au nettoyage, couper l'alimentation électrique de l'appareil.
Nettoyer les parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse, puis bien rincer et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser des produits contenant du chlore.
Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs ni de jets d'eau à haute pression et ne pas utiliser de pailles de fer ni de brosses ou racloirs en acier standard. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine d'acier inoxydable en veillant à la passer dans le sens du satinage.
Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est nécessaire d'appliquer sur toutes les parties en acier une fine couche d'huile de vaseline à l'aide d un chiffon; veiller en outre à aérer le local dans lequel l'appareil est installé.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA NO SE HACE RESPONSABLE DE DAÑOS OCASIONADOS POR UNA ERRADA INSTALACIÓN, ALTERACIÓN DEL EQUIPO, USO IMPROPIO, MAL MANTENIMIENTO, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES E IMPERICIA EN EL USO.

EL CONSTRUCTOR PODRÁ MODIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO PRESENTES EN ESTA PUBLICACIÓN SIN PREVIO AVISO.

ÍNDICE

1.	**INSTALACIÓN**	**3**
1.1	ADVERTENCIAS IMPORTANTES	3
1.2	EMPLAZAMIENTO	3
1.3	CONEXIÓN A LA RED	4
2.	**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES MODELES HI-LITE**	**5**
2.1	PUESTA EN SERVICIO	5
2.2	PROGRAMACIÓN	5
3.	**INSTRUCCIONES DE USO MODELOS (con presencia plato)**	**6**
3.1	PUESTA EN SERVICIO	6
3.2	PROGRAMACIÓN	7
4.	**INSTRUCCIONES DE USO HI TOUCH (con presencia plato)**	**9**
4.1	PUESTA EN SERVICIO	9
4.2	PROGRAMACIÓN	9
4.3	INTERFAZ USUARIO	0
4.4	MODO DE USO MANUAL	0
5.	**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**	**1**
5.1	MANTENIMIENTO ORDINARIO	1
6.	**FICHA TÉCNICA**	52
7.	**ESQUEMAS ELÉCTRICOS**	**53-60**

1. INSTALACIÓN

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Leer detenidamente este manual puesto que proporciona importantes indicaciones sobre la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento del equipo. Guardar en un lugar seguro este manual para que todos los operadores lo puedan consultar en futuro.

- La instalación la tendrá que efectuar personal profesionalmente cualificado de acuerdo con las instrucciones del constructor.
- El equipo se tendrá que utilizar sólo por personal instruido en su uso.
- Se tendrá que controlar el funcionamiento del equipo.
- No permita que los niños tengan acceso al equipo.
- En caso de avería o de funcionamiento anómalo, desactivar el equipo. Para la eventual reparación contactar exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el constructor y exigir recambios originales.
- Durante el funcionamiento el equipo alcanza altas temperaturas. Ten cuidado, PELIGRO DE QUEMADURAS!
- El incumplimiento de cuanto anteriormente dicho puede perjudicar la seguridad del equipo.

El equipo cumple las siguientes normas:

- directiva comunitaria CEE2006/95 baja tensión,
- compatibilidad electromagnética E.M.C. directiva CEE89/336 referente a la limitación de las interferencias;
- indicaciones vigentes para la prevención de accidentes y contra incendios;
- normas para la instalación de sistemas eléctricos;
- normas de higiene.

1.2 EMPLAZAMIENTO

Extraer el equipo del embalaje y comprobar su integridad.

Antes de instalar el equipo, extraer los dos tornillos que bloquean la envoltura calentadora colocados en la parte trasera (Fig. 1)

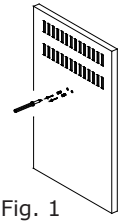


Fig. 1

Colocar el equipo en el lugar de utilización, procurando no ponerlo contra paredes, revestimientos en material inflamable o soportes inflamables. Colocar la salamandra debajo de una campana extractora para garantizar la total aspiración de los vapores que se forman durante la cocción.

Poner el equipo a nivel y ajustar su altura actuando sobre las patas niveladoras.

Quitar de los paneles externos la película protectora, despegándola despacio para evitar que queden rastros de pegamento.

No obstruir las aperturas ni las ranuras de aspiración o de eliminación del calor.

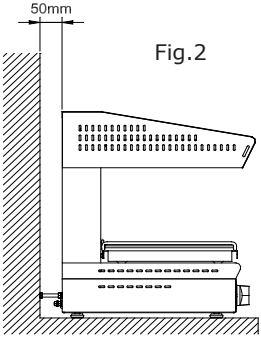


Fig.2

Si se coloca el equipo sobre una mesa, la distancia mínima a dejar entre la parte trasera y la pared tiene que ser al menos 50mm (Fig.2).

Si se desea colocar la salamandra en la pared, se deben utilizar las repisas correspondientes, fijadas únicamente con tornillos y adecuados tacos de expansión metálicos adecuados para el tipo de pared y para el peso del equipo.

1.1 CONEXIÓN A LA RED

MOD		NR			
POWER SUPPLY					
TOT.POWER kW			CE		

Fig. 3

- Antes de efectuar la conexión eléctrica, comprobar que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de datos correspondan con el sistema de alimentación presente.

- El equipo se entrega preparado para el funcionamiento indicado en la placa de datos colocada en len el lado del equipo.

- Para su conexión es necesario encender la placa de bornes de alimentación colocada en el lado derecho de la salamandra, introducir el cable (H07RN-F), adecuadamente dimensionado (ver tabla en la página 52), mediante el foro pasahilos situado en la parte trasera de la máquina y, a continuación, conectarlo a la placa de bornes según el esquema eléctrico. Después basta con poner en el cable de alimentación una clavija normalizada adecuada a la carga absorbida, y enchufarla en una toma de corriente adecuada, asegurándose precedentemente que en ésta hay un contacto de tierra eficiente conforme a las normas vigentes.

- Para una conexión directa a la red de alimentación, es necesario poner entre el equipo y la red un interruptor omnipolar dimensionado con la carga, cuyos contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3mm.

- La tensión de alimentación, con el equipo en marcha, no tiene que alejarse del valor de la tensión nominal más de un ± 10%.

- Así mismo, el equipo tiene que estar incluido en un sistema equipotencial, cuya eficacia hay que comprobar oportunamente según lo indicado por las normas vigentes.

2. INSTRUCCIONES DE USO MODELOS HI-LITE

El equipo se tiene que utilizar únicamente para el uso para el que se pensó. Cualquier otro uso se considera como no adecuado.
Durante el funcionamiento es necesario vigilar el equipo.

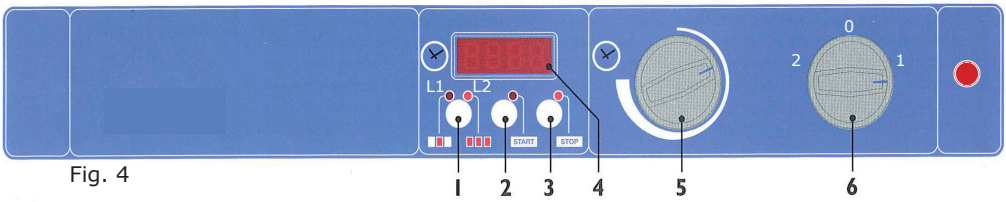


Fig. 4

Fig. 6

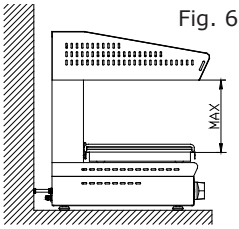
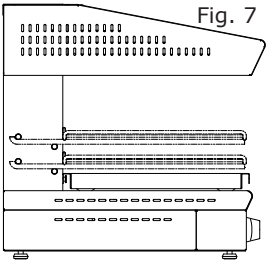


Fig. 7



2.1 PUESTA EN SERVICIO

El equipo se proyectó para cocer, calentar y asar a la parrilla alimentos con los rayos infrarrojos a una temperatura muy alta, emitidos por una fuente de calor contenida en la parte superior del equipo. Posicionando de forma diferente la tapa, se regula la intensidad del calor en los alimentos para cocer. Mayor es la distancia entre los alimentos y la fuente de irradación, menor será la intensidad de penetración del calor.
Antes de poner en funcionamiento por primera vez la salamandra es necesario extraer todo el material del embalaje y limpiar completamente las grasas industriales de protección de la forma siguiente:

- limpiar el equipo con una esponja humedecida con agua y detergente neutro;
- aclarar la rejilla con agua limpia.

2.2 PROGRAMACIÓN Leyenda Fig. 4

1. **Selección elementos calentadores:**
   Máquinas de dos resistencias: con led de izquierda encendido, las dos resistencias funcionan a plena potencia y con led derecha encendido, las dos resistencias se alternan.
   Máquinas de tres y cuatro resistencias: con led de izquierda encendido, funcionan sólo las resistencias centrales y con led de derecha encendido, la máquina funciona a plena potencia y las resistencias centrales se alternan.
2. **Tecla de inicio START**
3. **Tecla de parada STOP**. Con ella también se puede interrumpir el señal sonoro
4. **Pantalla tiempo** programado
5. **Temporizador**
6. **Interruptor principal** (salamandras sin mantenimiento): 0 = OFF, 1 = ON
   Interruptor principal (salamandras con mantenimiento):
   0 = OFF, 1 = Precalentamiento/Mantenimiento, 2 = ON

SALAMANDRA CON 3 ELEMENTOS CALENTADORES

ENCENDIDO

- Encender el interruptor principal situado en la parte superior del equipo.
- Girar el mando (6) en la posición 1.

- Seleccionar el tiempo de cocción (15 seg.-20 min.) girando el mando 5. El tiempo se visualizará en la pantalla 4
- Seleccionar la fuente calor, pulsando el botón 1.
- En la salamandra de 3 elementos calentadores, si se selecciona la luz testigo 2, durante la cocción, la resistencia mediana se enciende y se apaga a intervalos regulares.
- En la salamandra de 4 elementos calentadores, si se selecciona la luz testigo 2, durante la cocción las dos resistencias centrales se encienden y se apagan a intervalos regulares.
- Este sistema de conexión/desconexión de las resistencias centrales permite una uniforme distribución del calor en toda la superficie del equipo.
- Pulsar el botón 2 para dar inicio a la cocción.
- Acabado el tiempo de cocción programado, la salamandra se apagará automáticamente y accionará un zumbador que se puede apagar pulsando el botón 3.

ATENCIÓN:

- Volviendo a pulsar el botón 2, la salamandra dará inicio a otro ciclo igual al anteriormente programado.
- Si se pulsa el botón 3 durante el funcionamiento, la salamandra se apaga sin activar ningún señal acústico.

APAGADO

- Pulsar el botón 3.
- Girar el mando 6 en la posición 0.
- Apagar el interruptor colocado en la parte superior de la salamandra.

3. INSTRUCCIONES DE USO MODELOS (con presencia plato)

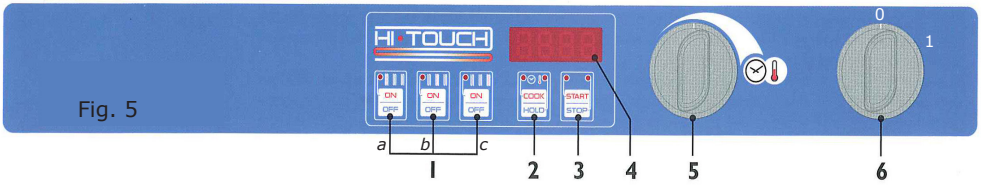


Fig. 5

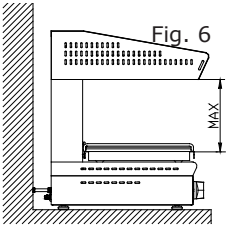


Fig. 6

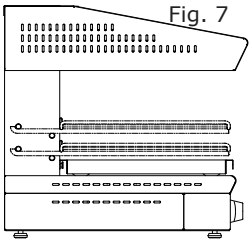


Fig. 7

El equipo se tiene que utilizar únicamente para el uso para el que se pensó. Cualquier otro uso se considera como no adecuado.
Durante el funcionamiento es necesario vigilar el equipo.

3.1 PUESTA EN SERVICIO

Modalidad COCCIÓN:
mediante la regulación de la altura del módulo de calentamiento, se regula la intensidad del calor de los alimentos a cocinar. Mayor es la distancia entre la comida y la fuente de irradiación y menor será la intensidad de penetración del calor.
Sobre las salamandras fija (SFH) se puede modificar la intensidad de el calor, ponendo la bandeja en diferentes niveles como Fig.7.

⚠ **PRECAUCIÓN: La rejilla puede estar muy caliente y causar quemaduras. TENGA CUIDADO!**

Modalidad MANTENIMIENTO:
El movimiento de la salamandra tiene que ser a la altura máxima sobre el nivel del plano de cocción (Fig. 6).
Con el funcionamiento intermitente de las resistencias laterales, la comida en la bandeja mantiene a lo largo del tiempo la temperatura de cocción alcanzada en el ciclo de cocción precedente.

3.2 PROGRAMACIÓN

Antes de poner en servicio la salamandra por primera vez, es necesario quitar todo el material de embalaje y limpiar cuidadosamente las grasas industriales protectoras de la siguiente manera:
- limpiar el equipo con una esponja humedecida con agua y detergente neutro;
- aclarar la rejilla con agua limpia.

Leyenda Fig. 7

1*a*. Selección elemento calentador izquierdo
1*b*. Selección elemento/os calentador/es central/es
1*c*. Selección elemento calentador derecho
2. Selección modalidad cocción (COOK) o mantenimiento (HOLD)
3. Botón de encendido START y de parada STOP
4. Pantalla
5. Encoder para programar tiempo de cocción y programa de mantenimiento
6. Interruptor general

MODALIDAD COCCIÓN

ENCENDIDO:
- Encender el interruptor principal situado en la parte superior del equipo.
- Girar el mando (6) en la posición 1.
- La pantalla (4) parpadea visualizando el último dato programado anteriormente.
- Activar la función cocción COOK pulsando el botón (2), se enciende el led correspondiente.
- Programar la duración de la cocción girando el encoder (5), el tiempo se visualizada en la pantalla (4).
- Activar los elementos calentadores que se desea utilizar pulsando los botones correspondientes (1). El elemento está activado cuando el led correspondiente está encendido. Si se seleccionan las tres resistencias (o cuatro resistencias), la central modula automáticamente a intervalos regulares, distribuyendo uniformemente el calor sobre toda la superficie de la bandeja.
- Para activar el ciclo se puede proceder de dos maneras:

ACTIVACIÓN MANUAL:

pulsar el botón (3) activando la función START (se enciende el led correspondiente).

ACTIVACIÓN AUTOMÁTICA (PRESENCIA PLATO):

poner la bandeja con la comida a cocer sobre el plano de cocción hacia el interior, poniendo en función el mecanismo de transducción situado encima del nivel del plano-rejilla.
Automáticamente la máquina pasa a START y empieza el ciclo de cocción.

APAGADO:
- El ciclo de cocción termina automáticamente y cuando termina el tiempo programado emite una señal acústica.
- Si no se programó el tiempo, el sistema se mantiene en START hasta cuando se quita la bandeja del plano de cocción o se pulsa el botón (3), encendiendo el led correspondiente a STOP.
- Girar el mando (6) en la posición 0.
- Apagar el interruptor situado en la parte superior de la salamandra.

Nota: de todas formas, el operador siempre puede actuar en el sistema, poniéndolo en condición de STOP - START o modificando las modalidades de uso de las resistencias mediante los botones en el panel (1) o actuando en el encoder (5) para el ajuste del tiempo de cocción.

MODALIDAD MANTENIMIENTO
ENCENDIDO:
- Encender el interruptor principal situado en la parte superior del equipo.
- Girar el mando (6) en la posición 1.
- La pantalla (4) parpadea visualizando el último dato programado anteriormente.
- Activar la función de cocción HOLD pulsando el botón (2), se enciende el led correspondiente.
- Programar la potencia (de 1 a 8) haciendo girar el encoder (5), el valor se visualiza en la pantalla (4).
- Para activar el ciclo se puede proceder en dos modos:

ACTIVACIÓN MANUAL:

pulsar el botón (3) activando la función START (se enciende el led correspondiente).

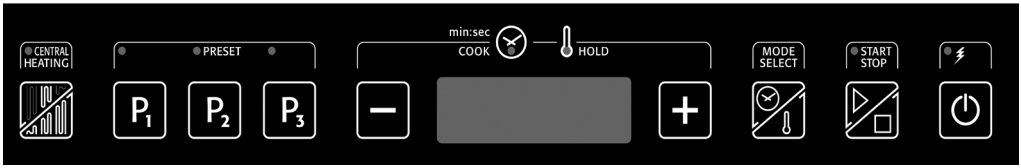
ACTIVACIÓN AUTOMÁTICA (PRESENCIA PLATO):

poner la bandeja con la comida a cocer sobre el plano de cocción hacia el interior, poniendo en función el mecanismo de transducción situado encima del nivel del plano-rejilla.
Automáticamente la máquina pasa a START y empieza el ciclo de mantenimiento.

APAGADO:
- El ciclo de mantenimiento termina cuando se extrae la bandeja del plano de cocción o pulsando el botón (3), el encendido del led correspondiente a STOP.
- Girar el mando (6) en la posición 0.
- Apagar el interruptor situado en la parte superior de la salamandra.

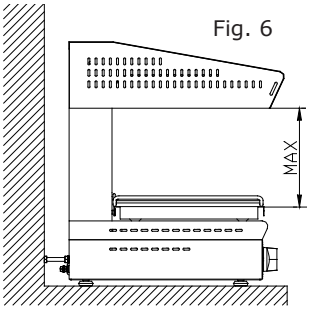
4. INSTRUCCIONES DE USO MODELOS HI TOUCH (con presencia plato)

El equipo se tiene que utilizar únicamente para el uso para el que se pensó. Cualquier otro uso se considera como no adecuado.
Durante el funcionamiento es necesario vigilar el equipo.



4.1 PUESTA EN SERVICIO

Fig. 6



Modalidad COCCIÓN:
mediante la regulación de la altura del módulo de calentamiento, se regula la intensidad del calor sobre los alimentos a cocinar. Mayor es la distancia entre la comida y la fuente de irradiación y menor será la intensidad de penetración del calor.

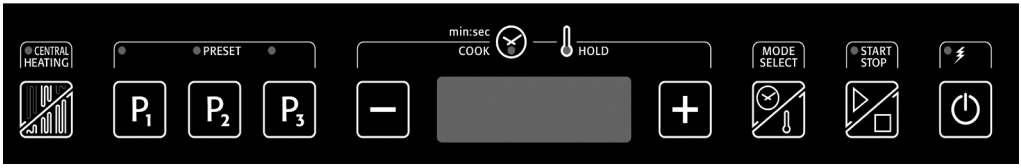
Modalidad MANTENIMIENTO:
El movimiento de la salamandra tiene que estar a la altura máxima por encima del nivel del plano de cocción (Fig. 7).
Con el funcionamiento intermitente de las resistencias laterales, la comida en la bandeja mantiene a lo largo del tiempo, la temperatura de cocción alcanzada en el ciclo de cocción precedente.

4.2 PROGRAMACIÓN

Antes de poner en servicio la salamandra por primera vez, es necesario quitar todo el material de embalaje y limpiar cuidadosamente las grasas industriales protectoras de la siguiente manera:

- limpiar el equipo con una esponja humedecida con agua y detergente neutro;
- aclarar la rejilla con agua limpia.

4.3 INTERFAZ USUARIO



Botón encendido/apagado equipo; con la máquina en Off todas las potencias se apagan

Este botón se utiliza para efectuar el START y el STOP de la cocción y el mantenimiento;

Con este botón se elige entre función cocción y función mantenimiento en cocción manual; en fase de modificación programa; se usa para pasar desde la programación de la cocción a la programación de mantenimiento y viceversa;

Con estos botones se aumenta o disminuye el tiempo de cocción y/o la potencia del mantenimiento

Con este botón se determina si la cocción sucede mediante las resistencias de la zona central o con todas las resistencias;

Estos botones no están activos en modalidad START; por lo tanto las indicaciones siguientes se refieren todas a máquina ON y en STOP
Pulsando brevemente uno de los 3 botones se selecciona el programa relativo al botón pulsado. Pulsando durante mucho tiempo el botón, se entra en modalidad modifica programa; pulsando otra vez brevemente el botón en modalidad modifica programa, se salvan las programaciones corrientes y se vuelve al funcionamiento normal

4.4 MODO DE USO MANUAL

Encender la salamandra con el botón ON/OFF

Seleccionar, con el botón MODE SELECT el tipo de funcionamiento (cocción o mantenimiento – se enciende el led correspondiente encima de la pantalla)

Programar el tiempo o la potencia y después pulsar START o apoyar el plato al dispositivo de presencia para hacer iniciar el ciclo (la cocción terminará al final del tiempo programado (se activará un zumbador), el mantenimiento se interrumpirá pulsando START/STOP o extrayendo el plato (desexcitando el dispositivo de presencia).

MODO DE USO CON PROGRAMA

- Encender la salamandra con el botón ON/OFF
- Elegir el programa deseado con los botones P1 o P2 o P3
- Pulsar START o apoyar el plato como para el funcionamiento en manual.

PROGRAMACIÓN DE UN PROGRAMA

Encender la máquina con el botón ON/OFF

Mantener pulsado el botón programa deseado (P1 o P2 o P3) hasta que la pantalla empieza a parpadear

Programar con el botón SELECT/MODE si cocción o mantenimiento, entonces programar el tiempo con los botones + y –

En caso de que se seleccione la función cocción se puede realizar automáticamente una fase de mantenimiento pulsando, tras programar el tiempo, el botón SELECT/MODE, y después programando una potencia de 1 a 8. Pulsando el botón del programa se salva otra vez el programa. Si el botón programa se pulsa sin programar una fase de mantenimiento el programa se memoriza sólo para una cocción.

APAGADO
Al finalizar el trabajo, pulsar el botón ON/OFF para apagar el aparato y desconectar de la alimentación eléctrica abriendo el interruptor omnipolar situado arriba del aparato mismo.

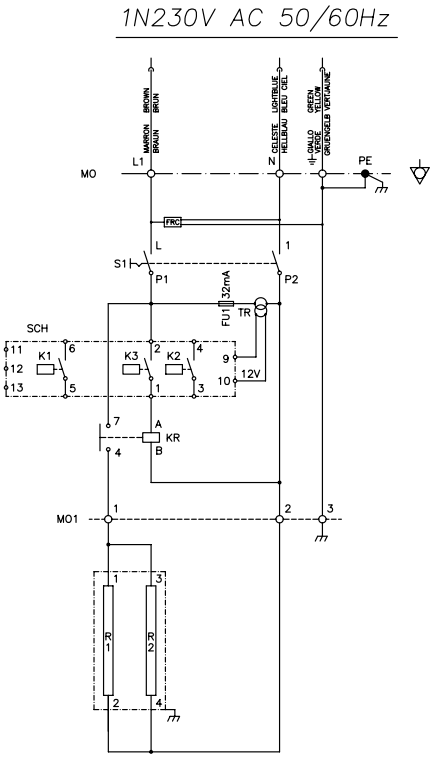
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO

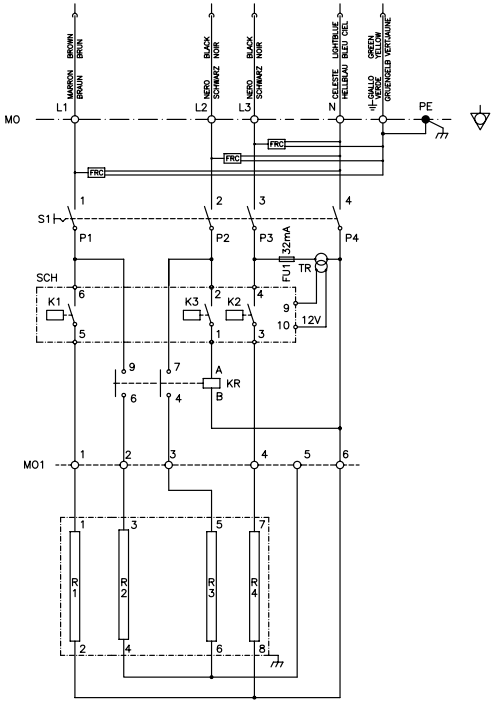
Tras una jornada de trabajo, es necesario limpiar el equipo no sólo por motivos de higiene sino también para evitar averías de funcionamiento. Antes de continuar, quitar la alimentación eléctrica del equipo.
Limpiar las partes en acero inoxidable con agua tibia con jabón, luego aclarar abundantemente y secar con cuidado. No usar productos que contengan cloro.
No limpiar el equipo con chorros de agua directos o a alta presión y no utilizar estropajos metálicos, escobillas ni rascadores en acero común. Eventualmente se puede utilizar lana de acero inoxidable, frotando en la dirección del satinado.
Si el equipo no se utiliza durante mucho tiempo, hay que aplicar en todas las partes de acero inox, una fina capa protectora con un trapo ligeramente empapado de aceite de vaselina; además se tiene que ventilar con regularidad el ambiente en el cual se instale.

6. TABELLA TECNICA
TECHNICAL CHART
TECHNISCHE DATEN
FICHE TECHNIQUE
FICHA TÉCNICA

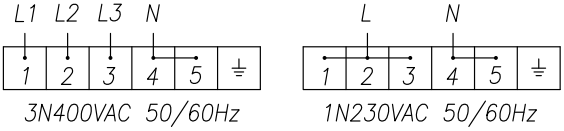
Codice Code Code Code Código	Potenza kW Power kW Leistung kW Puissance kW Potencia kW	Alimentazione Power supplay Stromversorgung Tension Alimentación	Sezione del cavo Cable section Kabelquerschnitt Section du câble Sección del cable
SRH2.....	4.5	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x2.5 5x1.5
SFH2.....	4.5	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x2.5 5x1.5
SRT2.....	4.5	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x2.5 5x1.5
SRH106..	6.0	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x4 5x1.5
SRT106..	6.0	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x4 5x1.5
SRH101..	5.3	3N 400V AC 50 Hz	5x1.5
SRH05....	3	1N 230V AC 50Hz	3X1.5

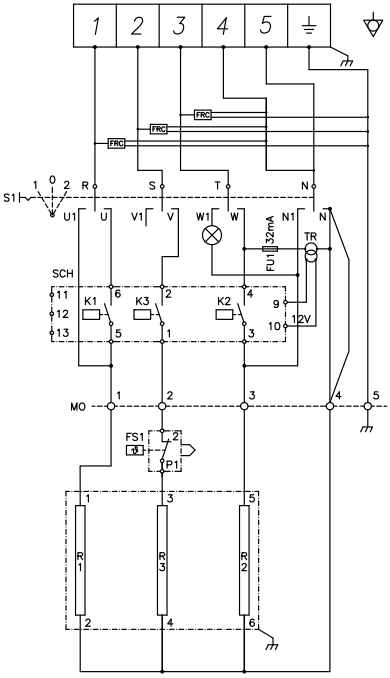

1N230V AC 50/60Hz
BROWN
BRUN
MARRON
BRAUN
LIGHTBLUE
BLEU CIEL
CELESTE
HELLBLAU
GREEN
YELLOW
GIALLO
VERDE
GRUENGELB
VERT/JAUNE
L1
N
PE
MO
rac
L
S1
P1
P2
1
32mA
FU1
TR
SCH
K1
K2
K3
12V
A
KR
B
MO1
2
3
4
5
6
7
9
10
11
12
13

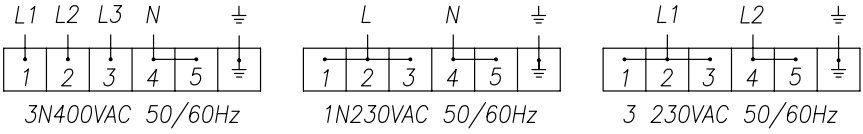
3N400V AC 50/60Hz

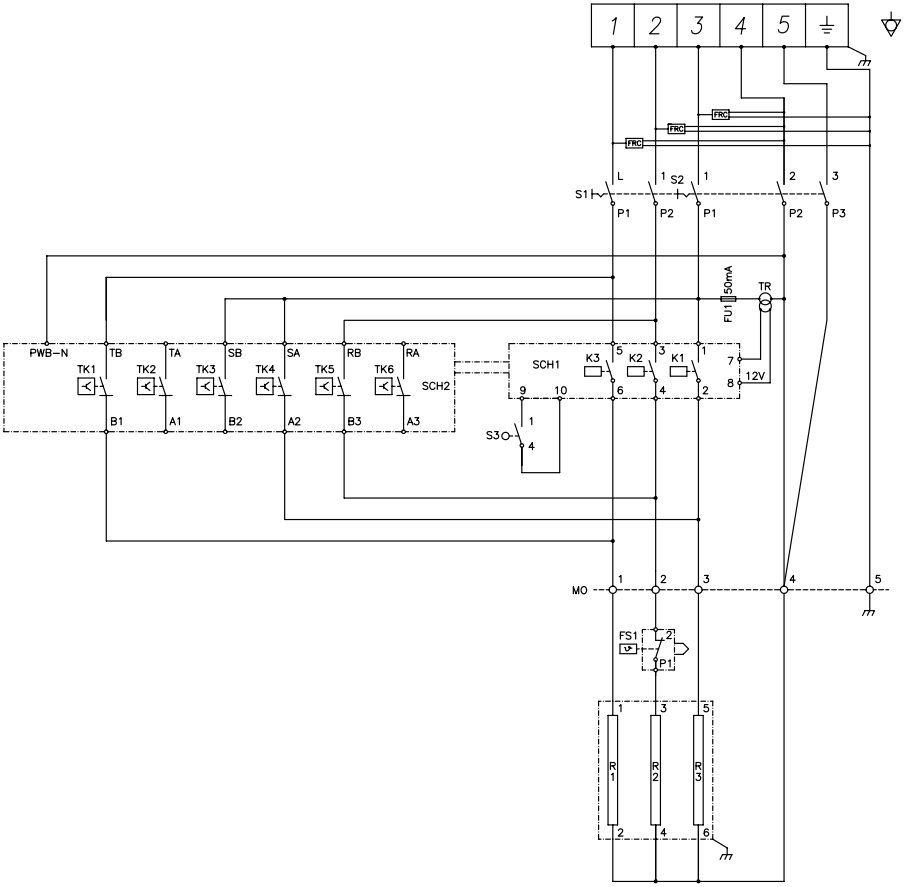


SRH2012B - SFH2012B

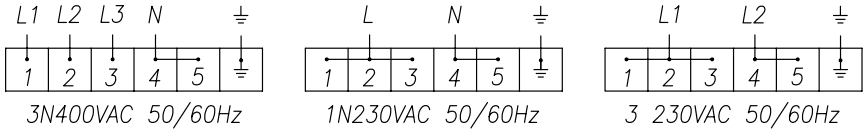


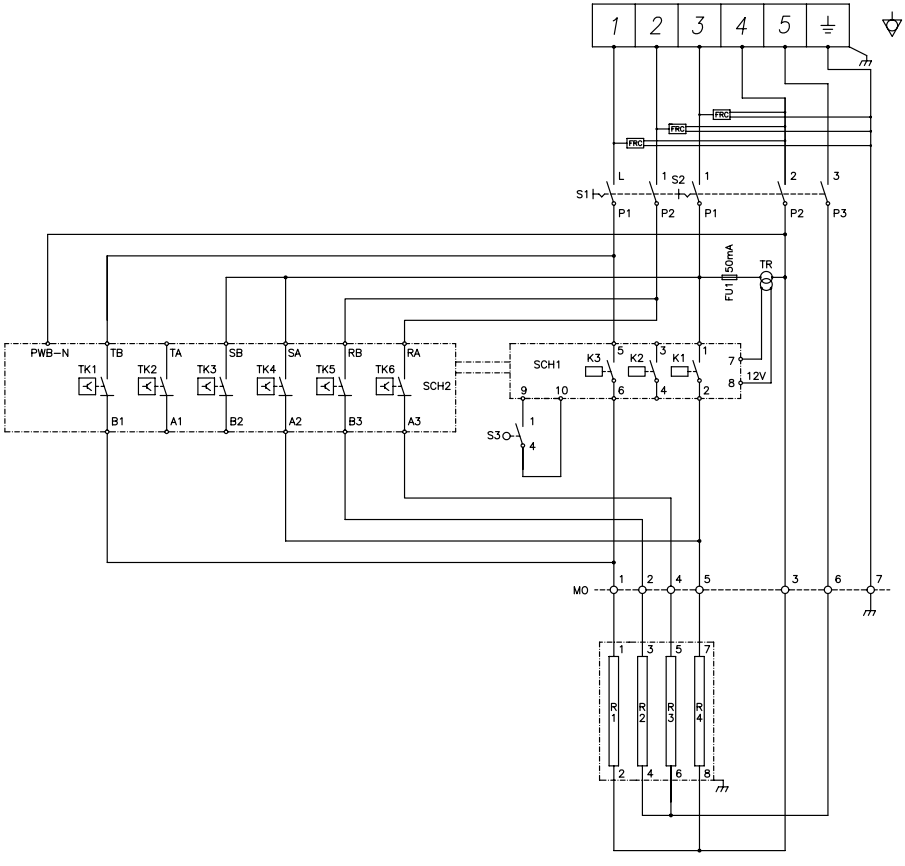


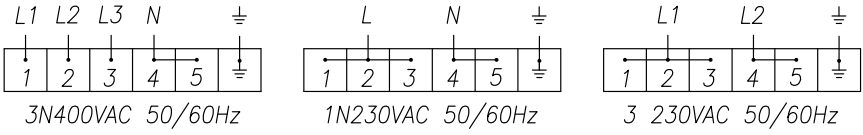

L1 L2 L3 N
1 2 3 4 5
3N400VAC 50/60Hz
L N
1 2 3 4 5
1N230VAC 50/60Hz
L1 L2
1 2 3 4 5
3 230VAC 50/60Hz

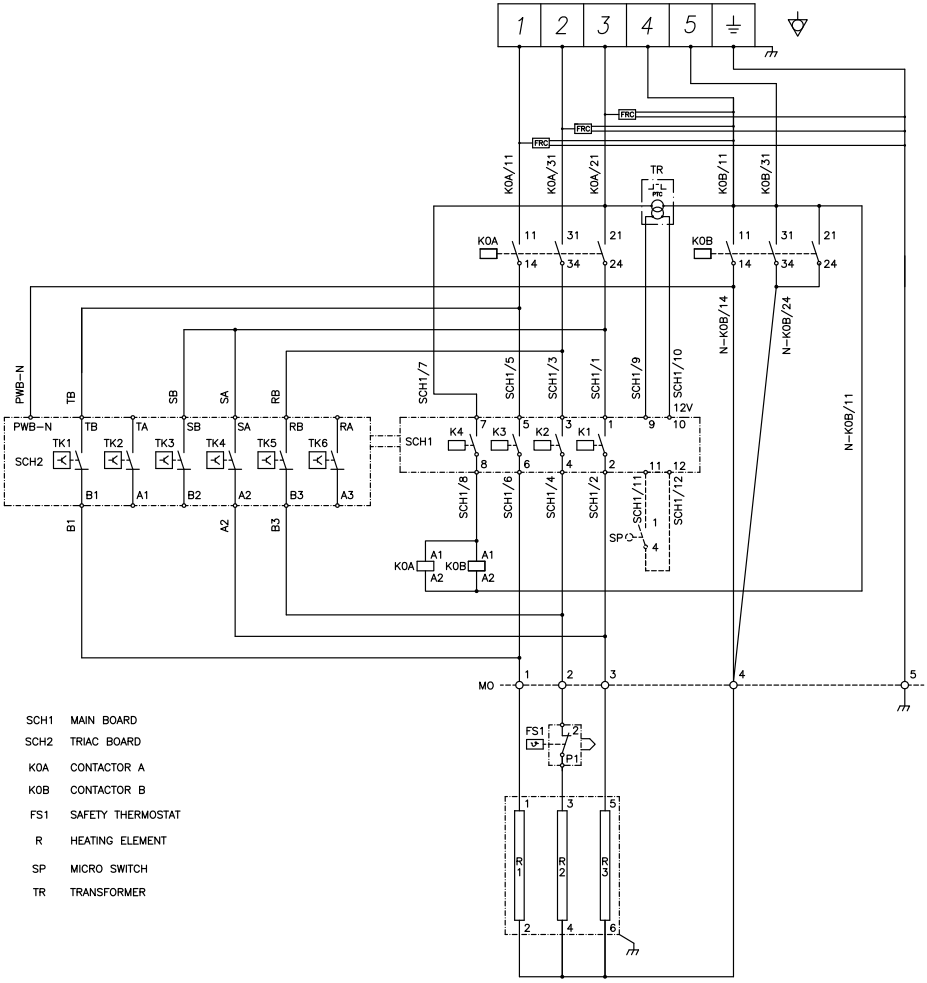

1 2 3 4 5
FRC
S1
S2
P1
P2
P3
FU1 50mA
TR
PWB-N
TB
TA
SB
SA
RB
RA
TK1
TK2
TK3
TK4
TK5
TK6
SCH2
SCH1
K3
K2
K1
12V
S3
B1
A1
B2
A2
B3
A3
MO
FS1
R1
R2
R3

SRH1060


L1 L2 L3 N
1 2 3 4 5
3N400VAC 50/60Hz
L N
1 2 3 4 5
1N230VAC 50/60Hz
L1 L2
1 2 3 4 5
3 230VAC 50/60Hz

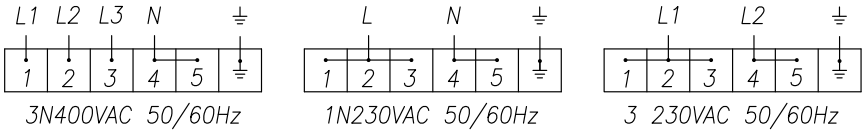

1 2 3 4 5
FRC
S1
S2
P1
P2
P3
TR
FU1 50mA
PWB–N
TB
TA
SB
SA
RB
RA
TK1
TK2
TK3
TK4
TK5
TK6
SCH1
SCH2
K3
K2
K1
12V
S3
B1
A1
B2
A2
B3
A3
MO
R1
R2
R3
R4

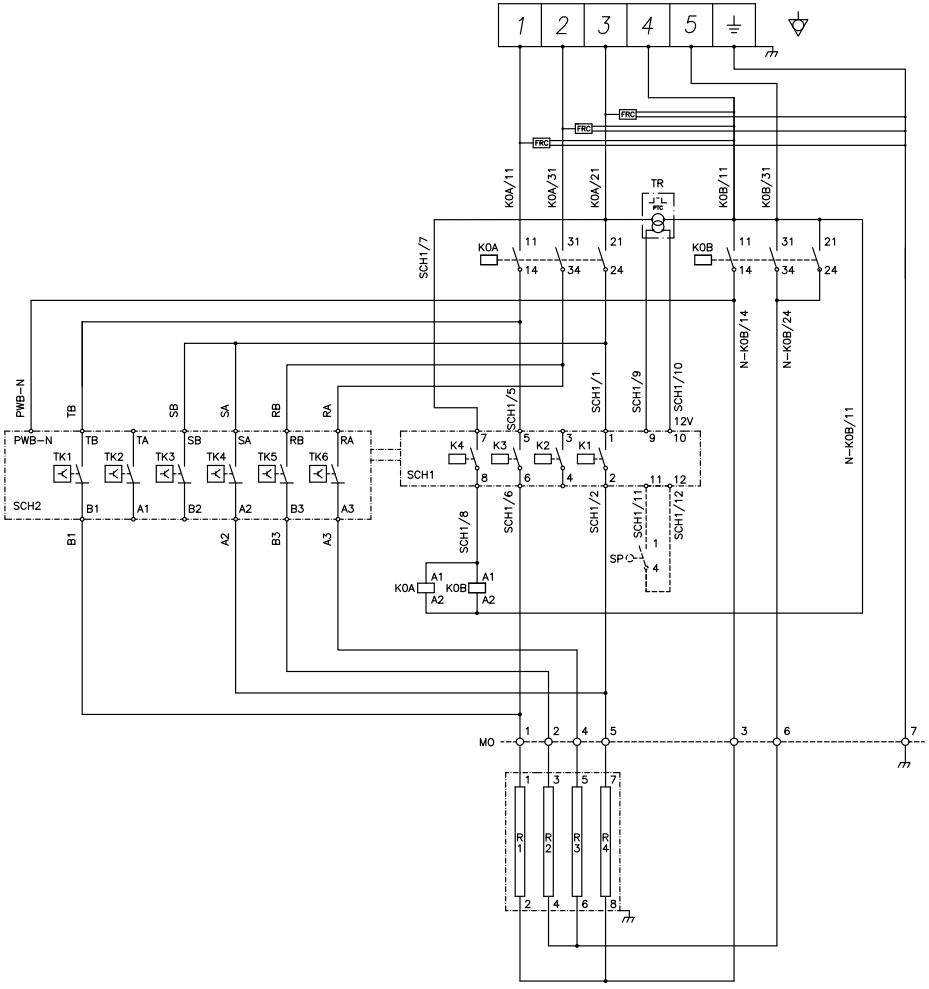


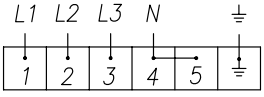


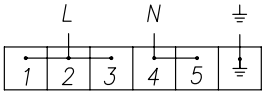
SCH1	MAIN BOARD
SCH2	TRIAC BOARD
K0A	CONTACTOR A
K0B	CONTACTOR B
FS1	SAFETY THERMOSTAT
R	HEATING ELEMENT
SP	MICRO SWITCH
TR	TRANSFORMER

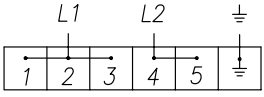
SRT1060

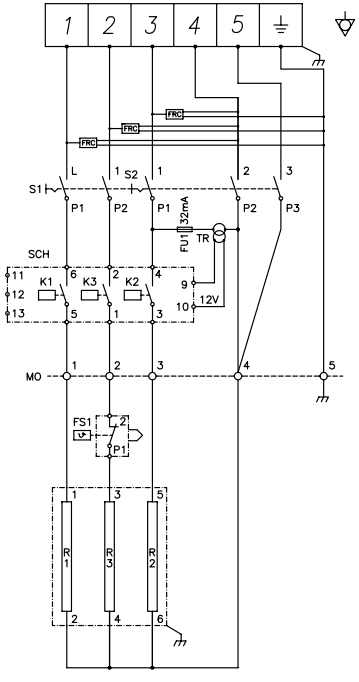

L1 L2 L3 N
1 2 3 4 5
3N400VAC 50/60Hz
L N
1 2 3 4 5
1N230VAC 50/60Hz
L1 L2
1 2 3 4 5
3 230VAC 50/60Hz


1 2 3 4 5
FRC
K0A/11
K0A/31
K0A/21
TR
K0B/11
K0B/31
SCH1/7
K0A
K0B
N-K0B/14
N-K0B/24
N-K0B/11
PWB-N
TB
SB
SA
RB
RA
SCH1/5
SCH1/1
SCH1/9
SCH1/10
12V
TK1
TK2
TK3
TK4
TK5
TK6
K4
K3
K2
K1
SCH2
SCH1
B1
A1
B2
A2
B3
A3
SCH1/8
SCH1/6
SCH1/2
SCH1/11
SCH1/12
SP
MO
R1
R2
R3
R4


L1 L2 L3 N
1 2 3 4 5
3N400VAC 50/60Hz


L N
1 2 3 4 5
1N230VAC 50/60Hz


L1 L2
1 2 3 4 5
3 230VAC 50/60Hz


1 2 3 4 5
FRC
L
S1
S2
P1
P2
P3
FU1 32mA
TR
SCH
K1
K3
K2
12V
MO
FS1
R1
R3
R2